ISSN 1814–4357

Дачникам садівникам городникам

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Дім • Сад • Город

Передплатний індекс 74142

№ 6 (294) Червень 2013



Суниця лікує



Екзотична лагенарія



Незвичні яблука



Дім Сад Город маркет

www.dim-sad-gorod.com

Торф'яні таблетки "Добробут":



36 шт. - **22,00 грн**

Торф'яні таблетки у сітці "Willy":



ø 27 ø 36 ø 42 ø 70

- 27ø, 20шт. 11 грн
- 36ø, 20шт. 17 грн
- 42ø, 20шт. 21 грн
- 70ø, 10шт. 35 грн

Гідрогель 100г:



40,00 грн

Касети пластикові з піддоном:



- на 18 вічок 14 грн
- на 36 вічок 14 грн
- на 50 вічок 14 грн
- піддон для розсади 14 грн
- кришка прозора 7 грн

Супутні товари



- Табачний пил, 0,5кг 10 грн
- Мідний купорос, 0,1 кг 9 грн
- Борна кислота, 0,1кг 7 грн
- Мох сфагнум, 0,5л 12 грн
- Субстрат "Орхідея", 0,8л 9 грн
- Горщик "Орхідея" 1,5л 12 грн
- Сітка шпалерна 1,7х10м, 30 грн
- Садовий бинт 20смх9,5см 20 грн
- Садова замазка на основі бджолиного воску, 100г 35 грн
- Садова замазка на основі бджолиного воску, 200г 65 грн

Мінеральні добрива



- Агрофоска, 0,5кг 13 грн
- Цеоліт, 0,5 кг 12 грн
- Гумак, 0,5л 18 грн
- Гумат, 0,5л 18 грн
- Попіл соняшника, 0,5л 12 грн
- Кальцієва селітра, 0,5кг 18 грн
- Екоплант, 1 кг 20 грн
- Цеоліт, 1кг 20 грн

В зручному пластиковому горщику.

Агроволокно





чорне 1,6х10м щільність 60 г/м — **79,00 грн**

біле 1,6х10м щільність 30 г/м — **49,00 грн**

або

При замовлені від 30м діють спеціальні ціни за погонний метр:

Агроволокно біле 1,6м щільність **17 г/м** з УФ стабілізатором	3,00 грн/м
Агроволокно біле 1,6м щільність **30 г/м** з УФ стабілізатором	4,70 грн/м
Агроволокно чорне 1,6м щільність **60 г/м** з УФ стабілізатором	7,70 грн/м
Агроволокно біле 3,2м щільність **30 г/м** з УФ стабілізатором	8,50 грн/м
Агроволокно чорне 3,2м щільність **60 г/м** з УФ стабілізатором	14,00грн/м

Садові набори(земля+насіння):



Меліса	Гербера
Базилік	Іпомея
Кінза	Цинія
Рукола	Календула
Шавлія	Соняшник
Тим'ян	Чорнобривці

25,00 грн

Регулятори росту рослин:



- потейтін, для картоплі
- івін, для овочевих культур
- чаркор, для укорінення живців дерев, чагарників, квітів
- емістим С, універсальне, для всіх видів рослин

3 ампули по 1 мл - **15,00 грн**

Кристалічні добрива "Чистий лист" 250г:



- для троянд, 250г
- універсальне, 250 г
- для витких, 250 г
- для фіалок, 250 г
- для хризантем, 250 г
- укорінювач, 250г
- для хвойних, 250г
- для саду та городу, 250 г

19,00 грн

При замовленні:
- **на 90 грн - безкоштовна доставка Укрпоштою;**
- **на 190 грн - безкоштовна доставка + ПОДАРУНОК!***

*Під подарунком розуміється покупка "Міні теплички та 12 торф таблеток" за **1,00 грн**

Умови виконання замовлення:

1. Мінімальна сума замовлення з безкоштовною доставкою товарів має складати **не менше 90грн.**
2. В разі замовлення на суму менше 90грн товари пересилаються за ваш рахунок.
3. При отриманні посилки на пошті чи курьерською службою Ви додатково сплачуєте тариф за переказ грошей (1% від вартості посилки) + 5грн (до 150грн) або + 8грн (від 150 грн).
4. Замовлення можна відправити:
 а. поштовим листом: **ДСГ маркет (Донцов Я.О), А/С 208, 02002 Київ**
 б. електронним листом - info@dim-sad-gorod.com
 в. в інтернет магазині - www.dim-sad-gorod.com
 г. за телефоном: **044 599-53-52, 095 572 02 80, 067 938 92 41, 063 130 03 16**
5. Детальні умови замовлення товару читайте на сайті **http://dim-sad-gorod.com/ua/uslovija_prodazhi**

ЗАСТОСУВАННЯ АГРОВОЛОКНА

Агроволокно – незамінний помічник у боротьбі з бур'янами при вирощуванні рослин. Зроблене з високоякісного екологічно чистого міцного матеріалу, в основі якого знаходиться спанбонд. Він абсолютно безпечний для людей і рослин, має повітряну, пористу та напівпрозору структуру, яка пропускає повітря, воду і необхідний для рослин спектр світла, а стабілізатор ультрафіолетового потоку гарантує довгострокове використання матеріалу.

Забезпечує захист від:

- бур'янів і шкідників – без гербіцидів і отрутохімікатів,
- перегрівання і промерзання ґрунту,
- комах, птахів, гризунів,
- інших негативних впливів навколишнього середовища.

Під агроволокном створюється особливий мікроклімат, завдяки чому забезпечується інтенсивний ріст рослин. Після дощу вся вода вбирається землею, тому не потрібно перейматися тим, що накриття стане важким. Ви не матимете потреби знімати накриття для того, щоб полити рослини. Агроволокно можна залишити в робочому положенні аж до збирання врожаю. Найтонший матеріал може витримати температуру до двох градусів нижче нуля. Більш щільний матеріал витримує температуру до мінус дев'яти градусів.

Призначений для:

- укриття рослин на гряді (будь-яких рослин, у тому числі розсади і кореневої системи в осінньо-зимовий період),
- укриття каркасів теплиць (для рослин, які потребують навколокореневого поливу, чагарників, дерев),
- мульчування ґрунту (для всіх культур – овочевих, ягідних, квіткових, дерев'янистих тощо),
- зниження норм поливу,
- підвищення врожайності,
- одержання ранніх урожаїв – раніше до двох тижнів,
- подовження збирання врожаю до пізньої осені.

Сезонне застосування агроволокна:

Незаперечні плюси маємо в сезонному застосуванні. Використовуючи його навесні, Ви:

- самостійно наближаєте час садіння рослин (за рахунок кращого прогрівання ґрунту та захисту його від заморозків),
- забезпечите повноцінний захист сходів від комах-шкідників та птахів,
- значно зменшите період так званої "фізіологічної посухи". Цей період характерний слабким вбиранням вологи за умов низьких температур ґрунту і повітря.

Правильне застосування агроволокна в літній період дає можливість:

- захистити рослини на початку і наприкінці сезону – від нічних заморозків,
- захистити ґрунт і рослини від посухи і шкідливого впливу прямих сонячних променів,
- запобігти виникненню гнилі,
- захистити врожай від поїдання птахами.

Використання агроволокна восени:

- допоможе зберегти дерева і захистити їх від морозів та гризунів,
- застосування агроволокна в якості накриття забезпечує рослинам, насамперед плодовим деревам, безпечну зимівлю.

Використання в зимовий період забезпечить:

- захист від вимерзання ягідних рослин (полуниця, суниця) і чагарників (малина, смородина) при різких зниженнях температури повітря.

Види агроволокна

Щільність, г/м²	Колір	Призначення	Захист від	Сезон використання
17	Білий	Укриття рослин на гряді	Заморозків до -2°С	Весна, літо, осінь
30	Білий	Укриття рослин на гряді	Заморозків до -6°С	Весна, літо, осінь
60	Чорний	Мульчування ґрунту	Бур'янів	Цілий рік
30–60	Білий	Укриття рослин на гряді, каркасів теплиць	Заморозків до -9°С	Цілий рік

Мульчування ґрунту: недорого і доступно

Мульчування – це агротехнічний захід, що передбачає використання мульчі. Мульча – це шар матеріалу, який пропускає вологу й повітря, його укладають на поверхню ґрунту. Завдяки мульчуванню можна не тільки захистити структуру поверхні ґрунту від руйнування, а й скоротити випаровування води з ґрунту, захистити рослини від бур'янів, зберегти коріння холодної зими. Крім вирішення таких важливих завдань для рослин, мульча виконує ще й декоративну роль. Існує безліч видів матеріалів для мульчування ґрунту.

Особливості застосування різних матеріалів при мульчуванні:

Поліетиленова плівка – дешева та легка у використанні. Але під нею пріють корені та розвиваються хвороби. Крім цього, її не можна застосовувати взимку. Дуже часто чорну плівку використовують для мульчування полуниці, але ми не рекомендуємо використовувати саме плівку більше одного–двох місяців, оскільки під нею пригнічується ґрунтова мікрофлора і рослини не отримують нормального живлення.

Солома – хороший теплоізолятор, але вона приваблює мишей та інших шкідників до коріння й кори рослин. Крім того, не витримує сильного вітру.

Тирса – ефективна в комплексі з агроволокном, тому що швидко вивітрюється. А на зиму укриття має бути до 8 см завтовшки. Такий шар утримати рівномірним, особливо восени в період дощів і вітрів, без укриття складно. Крім того, солома і тирса вимагають додаткового внесення в ґрунт азотних добрив, позаяк за мікробіологічного розкладання тирси витрачається азот із ґрунту і його може не вистачити рослинам.

Декоративна мульча – гравій, соснова хвоя або тріски та інші декоративні матеріали. При поливах необхідно враховувати, що частина вологи для рослини може затриматися в шарі органічної мульчі, тому після поливу потрібно перевіряти вологість ґрунту під нею. А також не слід забувати, що тирса, кора або листя злежуються і можуть почати гнити. Щоб уникнути цього, періодично рекомендується розпушувати мульчу.

Мульчування рослин за допомогою агроволокна:

Мульчування ґрунту допомагає рослинам позбутися шкідників і хвороб, а також відлякує кротів, цибулеву та морквяну муху. Відповідно до проведених досліджень, виявилося, що мульчування очищає ґрунт від великої кількості нематод (круглих черв'яків).

Мульчування, крім усього іншого, покращує саму структуру ґрунту. У ньому збільшується кількість гумусу, а також активізуються земляні черв'яки. Завдяки їм земля розпушується, а тому капіляри закупорюються після поливів і дощів. У землі з мульчею створюються кращі умови для розвитку кореневої системи, ніж на необробленій території.

Агроволокно – трохи дорожче від поліетиленової плівки, але більш економічне, оскільки термін використання його – більше трьох сезонів. Зручне у застосуванні, позаяк матеріал має пористу структуру. Поливати рослини водою або рідкими добривами можна через матеріал. Ґрунт дихає, при цьому отримуючи і зберігаючи вологу. Чорне агроволокно можна не знімати цілий рік. Важливо тільки закріпити матеріал на ґрунті, щоб не здув вітер і під нього не проникало світло.

Такий агроприйом широко застосовується для мульчування полуниці, на грядках з томатами й огірками.

Необхідність підгортати картоплю землею ускладнює використання мульчуючих матеріалів, але це цілком можливо. Для мульчування полуниці та інших рослин необхідно викласти матеріал на підготовлений до садіння ґрунт, вирізати Х-або О-подібні отвори в чорному агроволокні, висадити туди розсаду і розправити.

Дім·сад·город

ISSN 1814–4357

№6 (294) 2013 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.

Високий урожай томатів – щороку

Кожен городник мріє про добрий врожай томатів і робить все, щоб його збільшити. Одним із важливих заходів є проріджування суцвіть. Адже на базарі мають найвищу ціну томати розміром з кулак. Досвід показав: якщо на кожному суцвітті залишати по 4–5 квіток, то загальна вага плодів, одержаних з одного стебла, майже не зменшиться.

Проте деякі сорти томатів не підлягають цій операції. Це дрібноплідні сорти, як от **Смородиновий**, у нього плоди, як велика порічка. Там суцвіття – як віник, весь увішаний плодами. Для споживання у свіжому вигляді вони занадто дрібні. Але якщо їх законсервувати у невеликих банках, то такі томати прикрасять святковий стіл. Або сорт **Янтарна капля** (саме так його назвав селекціонер). Плоди в нього у формі краплі, янтарного кольору, розміром до 25 см, але їх дуже багато на кущі. Є у мене ще сорт **Афганська сливка**, висотою до 70 см, з красивими плодами, що мають форму невеликої сливки. Всі плоди вирівняні. Сорт детермінантний, у серпні закінчує вегетацію. Він не пасинкується, росте густим кущем, за літо увесь стає червоним від плодів три рази. Тобто, ми збираємо три врожаї.

Не підлягають проріджуванню й суперранні сорти з вирівняними плодами. Наприклад, **Барон Солемахер, Господар, Кременчуцький**. Вони мають висоту до 1 м і великі вирівняні плоди. А навіщо проріджувати суцвіття сортів Де Барао? Ви всі їх знаєте, бо це найкращі сливки для консервації, різного кольору. А ось сорт **Гарна дівка** не завадило б прорідити. Річ у тому, що рослини цього сорту мають висоту до 3,5 м і не пасинкуються. З них у мене була червона від плодів стінка шириною до 3 м. На кожній китиці – до 8 плодів. Тільки перші два великого розміру, а далі – дрібнота.

Рослини, у яких будуть проріджувати суцвіття, спочатку формують в одне стебло, підв'язують до кілків чи до шпалери в міру їхнього росту. Сформовані в одне стебло рослини дають суцвіття, на кожному з яких – від 4 до 50 квіток залежно від сорту. Суцвіття розміщені на стеблі на відстані 15–20 см одне від одного. Кожне суцвіття має потенціальну можливість давати стиглі плоди з однією і тією ж супервагою, отож не має значення, там 5 або 10 плодів. Різниця буде лише у їхніх розмірах. Звичайно ж, суцвіття, на якому менше плодів, даватиме більші томати. Тому слід залишати на суцвітті по 4–5 зав'язей.

Збирання врожаю

Кожний городник, який посадив томати, з нетерпінням чекає, коли можна буде зірвати перші стиглі плоди. Адже для цього він працював кілька місяців. І якщо робив свою справу добре, то має право сподіватися на великий урожай. Залежно від того, для яких потреб вирощують томати – на продаж, чи для сім'ї, залежить час, коли краще їх збирати.

Для продажу потрібні плоди, які зберігають товарний вигляд протягом двох–чотирьох тижнів. Тому їх знімають тоді, коли зелений колір змінюється на червоний. Найкращі для транспортування – це сорти, виведені для машинного збирання. Їх возять у кузові машини насипом, як картоплю. Плід у них має суцільний щільний м'якуш, а тому вони найкращі для консервації. З цієї групи маю насіння сортів **Персей, Смілянський, СХ-1, СХ-2, СХ-3, СХ-4**. Останні п'ять сортів вивів А.П. Рудас на Смілянській дослідній станції. Всі вони однакові за щільністю плодів, відрізняються лише формою та масою. У сорту Смілянський невелика сливка, у СХ-1 велика сливка, СХ-2 – круглий, а СХ-3 і СХ-М салатні. Останній з них Рудас назвав чемпіоном щодо щільності.

Якщо залишити томати на стеблах до повної стиглості, то кількість плодів з тріщинами збільшиться, але покращення смаку бланжево-стиглих томатів значно перевищить неприємності, які спричинило розтріскування. Безумовно, це сорти салатного призначення, такі, як **Деліціозус**, що дає стиглі плоди через 97 днів після появи сходів. Найбільший плід важить 1,60 кг, висота куща 2,5 м. Або **Гігант дружби**, відповідно 110 днів, 800 г, 1,7 м. У моєму каталозі 38 сортів.

Збільшення строку збирання томатів

Стиглі томати можна мати майже цілий рік. Використовуючи мою інформацію, ви можете додати не один тиждень до сезону збирання плодів. Індетермінантні сорти починають зав'язувати суцвіття після 9-го, 11-го листка, і далі через кожні 2–3 листки. Тому перед першими холодами вони будуть обсипані

плодами різного розміру. Не дайте їм замерзнути. Перед тим, як настануть холоди, зберіть усі великі зелені помідори. Загорніть кожен окремо в газету і тримайте їх у холодному місці. Якщо умови дозволяють, розкладіть томати в один шар незагорнутими на полицях у холодній коморі чи в сараї.

Зелені томати будуть дозрівати дуже повільно. Їх можна зберігати 2–3 місяці, поступово збираючи червоні плоди. Для цього я зробив ящики шириною 0,5 м, довжиною 0,8 м, по боках ізсередини прибив кілочки висотою 13 см, і ящички ставив один на одний. Полиць ніяких не робив, а ящички стояли майже до стелі. Там був весь урожай зелених плодів.

У нашій місцевості перші заморозки трапляються на початку вересня і тривають лише 2–3 ночі. Після першого похолодання тепла погода може триматися до жовтня, аж поки не настануть морози. Якщо ви зумієте закрити томати на тому місці, де вони ростуть, захистивши їх від першого похолодання, то у вас час збирання стиглих плодів збільшиться на декілька тижнів. Коли ж дізнаєтеся, що йдуть морози, треба зробити наступне. Натягніть дріт на висоті 2–2,5 м всередині гаража, що не опалюється, або в сараї. Перед першою морозною ніччю вирвіть кущі томатів повністю з корінням. Струсіть з нього ґрунт, тільки не знімайте томатів із стебел. Обережно зріжте шпагат, який тримав рослину, і внесіть у гараж чи в сарай та підвісьте їх до дроту за коріння.

Якось у мене на грядці залишився сорт Де Барао. Коли висмикнув рослини із землі, то на стеблах було дуже багато томатів, і більшість з них – розміром з горошину. Підвісив їх у сараї. Всі маленькі горошинки почали рости, набувати форми сливки, а коли почервоніли, я їх зривав. Так свіжі томати дозрівали аж до Нового року.

Після Нового року стиглі плоди дають лежкі сорти, їх сіють тільки в ґрунт, а восени збирають зеленими і зберігають у приміщенні, яке провітрюється, за температури не нижче +10°С. Такого приміщення я не мав, тому розкладав їх на підвіконні. Якщо за температури +18° вони дозрівають до травня, то сорт Жираф може лежати аж до нового врожаю. Мої ж ледве дотягували до середини лютого. Справа в тому, що, чим вища температура, тим швидше вони червоніють, аби лишень була кімната без опалення.

Томати – моя улюблена культура, отож щоб одержувати щороку хороші врожаї, треба добряче попрацювати, спираючись на останні досягнення провідних вчених. Я був знайомий з Тарасенком і Рудасом. Крім того, застосовую піраміди й освоїв вирощування овочів за технологією доктора Д. Міттлайдера. Що це дало? Переконався, що насіння, яке зберігалося у піраміді, дає такі рослини, які не уражуються фітофторою, швидше ростуть, стійкіші до несприятливих погодних умов і на 50% дають вищий урожай. Вважаю, що кожен городник повинен мати піраміду як не у квартирі, то на ділянці (це значно краще). Щоб її збудувати, не треба багато матеріалу, потрібні тільки точні розрахунки.

В.В. Беспалов,
м. Миколаїв



Томатне дерево

Хочу, щоб ви розповіли на сторінках журналу про томатне дерево " Спрут F_1". В одній із реклам про нього написано таке: " Общий вес 1500 кг. Отличается мощностью и сильным ростом. В условиях достаточного тепла, света, минерального питания его можно выращивать, как огромное томатное дерево ". Але мені здається, що це, м'яко кажучи, перебільшення.

В.В. Саміла,
с. Роля, Шаргородський р-н, Вінницька обл.

Часто у будь-якій рекламі є відхилення і перебільшення. Так і тут. Томатне дерево – це народний вислів, який дають одному з представників родини пасльонових – цифомандрі. У нас використовують кілька популярних рослин цієї родини: картоплю, томат, перець, баклажан, фізаліс. Цифомандра – вічнозелена субтропічна рослина, батьківщиною якої є Перу, Чилі, Еквадор, вирощують її у Південній та Центральній Америці. Вона має вигляд дерева висотою до 3–4 м, з дуже міцним стовбуром (навіть не зріжеш ножем). Листки дуже великі, а плоди – приємного кисло-солодкого смаку, масою 30–60 г. Як і у фізалісу, шкірку потрібно знімати або обшпарити окропом, бо від неї гіркий присмак. От на неї і щеплять (поки вона маленька) рослини сорту помідора фірми "Седек" – "Спрут F_1".

Зауважимо, що рід цифомандра налічує кілька десятків підвидів. Скоріш за все, в рекламі – цифомандра деревовидна (Cyphomandra abutiloides). Якщо її взяти за підщепу, яка росте швидше за культурну рослину, насіння слід посіяти на 5–6 днів пізніше культурного сорту. Тоді рослини досягнуть однакової товщини до моменту щеплення (товщина олівця). Надалі зрізуємо підщепу вище рівня сім'ядольних листків, на неї вдягаємо надрізану пластикову трубку, до верхнього кінця якої можна вставити прищепу. Роблять це у вечірні години (інакше прищепа без коріння швидко в'яне), зволожують по поверхні, аби забезпечити міцний контакт у місці зростання. Коли вони зростуться, трубку можна зняти (ось для чого розріз): просто потягніть її за обидва кінці в різні боки.

Якщо знайдете насіння цифомандри, можете спробувати цей метод. Помідор, щеплений на неї (будь-який сорт), стає більш витривалим, стійким до багатьох хвороб і навіть шкідників, дає великий врожай. При цьому можна лишати пагони нижче місця щеплення – плоди цифомандри будуть менші. Тож, купуючи насіння сорту "Спрут F_1", ви розчаруєтеся, як уже розчарувалися багато городників. Інша річ – якщо знайдете насіння цифомандри. Будете вражені її розмірами. І лише провівши щеплення, одержите те, про що йдеться у рекламі. Для цього радимо освоїти це питання, яке в овочівництві має свої особливості і в нас ще маловідоме, на відміну від садівництва.

Ю.В. Слєпцов

Існує багато різних сортів гарбуза: великоплідні, довгоплідні, дрібноплідні. Кожний вибирає те, що йому більше подобається й підходить. Я помітила, що ми завжди вирощували гарбузи середнього розміру, інші нас чомусь не приваблювали. А в цьому сезоні вирішила поповнити нашу невелику гарбузову колекцію ще двома різними гарбузами. Один з них – зовсім маля, сорт називається Маленький Мук, а інший – відомий гарбуз-гігант, сорт називається Атлантичний гігант.

От про ці два сорти поділюся досвідом вирощування та своїми враженнями.



Наші гарбузи-новинки

Маленький Мук – це кущовий гарбуз із укороченими міжвузлями й дрібними плодами, вагою від 200 г. Він трохи більший, ніж гарбуз "крихта", але так само смачний. Плоди круглі, яскравого жовтогарячого кольору, злегка ребристі. Увесь гарбузик легко поміститься на долоні дорослої людини. Він ідеальний для фарширування й запікання. І вирощувати його легко, він не займає багато місця і його можна садити як ущільнюючу культуру поряд із кукурудзою. Дрібні гарбузики тим гарні, що для них місце можна знайти скрізь.

З куща ми зібрали по 5–6 плодів. І вирішили їх нафарширувати й запекти в духовці. Для фаршу використовували варену квасолю, моркву, цибулю, часник, шматочки капусти брокколі, солодкий перець і томати. З кожного гарбузика зрізали верхівку, видаляли насіння, й от ємкість для фарширування готова. Дно кожного плоду посолили, поперчили й поклали по столовій ложці сметани, а потім злегка обсмажені й подрібнені на м'ясорубці овочі. Варену квасолю використовували цілою. Зверху накрили зрізаними кришечками.

Запікали в духовці 40 хвилин. Вийшло дуже смачно. Єдине, про що жалкували, так тільки про те, що мало посадили цього чудового гарбузика (раніше ми взагалі його не вирощували). Адже фарширувати плоди можна не тільки овочами, але й м'ясним фаршем, а також приготувати відмінний і корисний десерт, наповнивши гарбуз сиром, яблуками, медом, горіхами...

Гарбуз, фаршированний свининою й овочами

З маленького гарбуза зрізати верхівку й очистити її від насіннячка. Обсмажити 300 г свинини, порізаної шматочками. Обсмажити одну моркву, натерту на тертці. Скласти все в каструлю. Додати один червоний болгарський перець, порізаний соломкою. Все змішати, посолити, додати небагато води й тушкувати до готовності 45 хвилин. На стіл подавати безпосередньо у гарбузі.

Гарбуз, фаршированний сиром

З маленького гарбуза зрізати верхівку й очистити від насіннячка. Дрібно нарізані яблука змішати з відвареним рисом, додати сухофрукти, родзинки, цукор та досить багато пряженого масла. Запекти в духовці (пектися гарбуз буде не менше години). Подають страву з маслом і корицею.

От і дійшла черга розповісти про наш гігантський





гарбуз. Відразу зауважу, що мене ніколи не приваблювали великі гарбузи, тому що виникало питання, як їх донести до місця зберігання і як потім вживати в їжу, адже розрізаний гарбуз довго не зберігається. От із цієї причини й не було в нас гігантських гарбузів. А цей гігант з'явився більше з цікавості.

Я довідалася, що гарбуз Атлантичний гігант у 2010 році переміг у конкурсі на найбільший гарбуз, який відбувся у США. Його вага – 820 кг. Непогана б карета для Попелюшки вийшла! Також я довідалася, що найбільші гарбузи ростуть у Європі, а ще на півночі США й на півдні Канади, де літо не довге й не спекотне. Виходить, що полюбляють вони прохолодне й дощове (в міру, звичайно) літо і не люблять, коли тривалий час улітку стоїть спека (понад +32ºС).

От деякі приклади рекордів:

1. рекорд для Аляски – гарбуз вагою 462,6 кг;
2. рекорд для Швеції – гарбуз вагою 541 кг;
3. рекорд для Голландії – гарбуз вагою 569,7 кг.



Усі гігантські гарбузи, що брали участь у показі на фестивалях цих країн, беруть свій початок від насіння Атлантичного гіганта, уперше запатентованого у 1979 році Хауардом Діллом. Він же й встановив світовий рекорд у 1980 році, виростивши гарбуз вагою 200 кг. Сьогодні гігантські гарбузи зазвичай важать більш як 500 кг і вирощуються в "золотій зоні", яка простягається через південну Канаду й північну частину Сполучених Штатів. Але ніхто ще не в змозі передбачити точно, наскільки великий виросте гарбуз. Одні вважають, що гарбузовий розмір обмежений його генетикою, а інші – кількістю днів протягом сезону росту.

Мені стало цікаво, якого ж розміру може вирости цей гарбуз у звичайних умовах, без підживлень? І я придбала насіння Атлантичного гіганта. На упаковці насінням було написано : "Посади на дачі й здивуй сусіда! Всесвітньовідомий гарбуз зі світовим рекордом 2010 року 820 кг. Дозрівання 120 днів від посадки".

Агротехніка вирощування гарбуза-гіганта

Навесні посіяла, як і звичайні гарбузи, по два насіннячка в лунку на початку травня. Місце вибрала сонячне, дещо підвищене. Хоч гарбуз і вологолюбна рослина, але вологі місця для нього непридатні, бо погано прогріваються. Тому краще вибрати сухе й підвищене місце, а нестачу вологи компенсувати поливами. Ніяких добрив у лунку не додавала, вирішила виростити гарбуз-гігант у спартанських умовах.

Коли зав'язі досягли 10 см у діаметрі, вилучила всі батоги, що не дали плодів, залишивши по два гарбузи на кожній рослині. Потім, дещо пізніше, із цих двох гарбузів видалила менший. А батіг, на якому був залишений останній гарбуз, укоротила, залишивши вище плода 5–6 листків. Усі зав'язі, що знову відростали, і батоги теж укорочувала. Для посилення живлення батіг по всій довжині пришпилювала до розпушеного ґрунту, щоб утворювалися додаткові корінці.

Поливати гарбузи мені майже не довелося, бо літо в нашій місцевості було дощовим. Іноді дощів випадало навіть занадто багато, тому довелося один раз у якості профілактики від борошнистої роси обробити гарбуз препаратом ридоміл голд згідно з інструкцією. Якщо ж літо спекотне й опадів небагато, то починати поливати гарбуз потрібно з моменту появи зав'язей. А гарбузові-гігантові треба багато вологи й багато місця, для кожної рослини мінімум 4–5 м, тому цей вид гарбуза рекомендується вирощувати на більших ділянках.

Величне видовище являють собою не тільки плоди, але й листя гарбуза-гіганта, воно теж досить велике, тому сміливо укорочуйте батоги, інакше цей гарбуз буде рости не тільки у вас, але й у ваших сусідів.

На початку липня мені згадався напис на пакетику з насінням: "Посади на дачі й здивуй сусіда!", тому що ми самі були здивовані, коли побачили, який великий виріс наш гарбуз. І це була ще не межа, адже рости він мав до жовтня. Шкода тільки, що не було можливості його зважити.

Коли гарбуз дозрів, ми прийшли зібрати насіння й узяли сокиру: гарбуз великий, отож довелося б його розрубати. Але виявилося, що це було не потрібно, бо кірка в цього гарбуза м'яка і її легко можна розрізати звичайним ножем. Стінки у нього не товсті й шар м'якоті теж невеликий. Тому я б віднесла цей сорт гарбуза-гіганта до розряду кормових. Ми вибрали з нього насіння, розрізали на шматки й віддали сусідам, бо в них велике господарство. І от тепер мені не терпиться довідатися: який же може вирости цей гарбуз, якщо його підживлювати? Тому ми плануємо виростити його, використовуючи агротехнічні заходи з вирощування гігантських гарбузів.

От приблизна агротехніка для тих, хто теж прагне поставити рекорд із вирощування гігантських гарбузів:

1) висадити розсаду гарбуза на початку травня, укриваючи в нічний час половинками пластикових пляшок;

2) яму для висаджування розсади робити глибоку, заповнюючи її гноєм (краще кінським), змішати гній із ґрунтом;

3) рясно поливати у спеку;

4) підживлювати по листю: 10 г сечовини на 10 л води. Обприскувати увечері, перший раз через 10 днів після висаджування розсади, а другий – після масового цвітіння.

Рябови Сергій і Світлана,
а/с 9, м. Пирятин, Полтавська обл.

Екзотична лагенарія – декоративна і їстівна

***Р**озповім про екзотичну для України рослину – лагенарію. У народі її називають в'єтнамський кабачок, індійський огірок, огірок-велетень, соусний кабачок.*

Плоди мають форму булави, пляшки, колби, поліна тощо. У природі існують ще багато інших форм плодів, які утворюються внаслідок схрещування різних форм. Уперше я дізнався про лагенарію дванадцять років тому і почав вирощувати сорт Луцертола. Це найпоширеніший сорт. Насіння його можна вільно придбати у більшості насіннєвих магазинів та у городників-любителів. Мені ж хотілося отримати нові плоди оригінальної форми. В Інтернеті бачив багато картинок різних сортів. У 2012 р. мені вдалося виростити близько 45 сортів лагенарії. Лагенарія являє собою ліану з великим, округлим,бархатистим від м'якого опушення листям. Пагони досить потужні і сягають у довжину від 3 до 15 м. Щоденний приріст листя та пагонів становить до 50 см. Лише за два тижні плоди виростають до 2 м (у довгоплідних сортів) і важать 10–15 кг. А сорти пляшкової форми за цей час формують до 30 плодів на одній рослині завбільшки з трилітрову банку! Квітки у цієї рослини різностатеві, тому для кращого зав'язування плодів я запилюю жіночі квітки пилком чоловічих квіток.

В їжу ми вживаємо молоді три–п'ятиденні плоди лагенарії, завдовжки 30–50 см. У Китаї їдять також листя й пагони. Плоди бідні на білки і вуглеводи, проте містять близько 440 мг/100 г кальцію, 2,4 мг/100 г заліза та інші мікроелементи й вітаміни. Лагенарія має надзвичайні лікувальні властивості. Вживання її в їжу запобігає склерозу, ожирінню, поліпшує обмін речовин, відзначається лікувальний вплив лагенарії на шлунково-кишковий тракт, зміцнення імунітету. Сприяє вона і виведенню радіонуклідів, солей, зниженню тиску, допомагає при захворюваннях нирок. Молоді плоди, попередньо очистивши від шкірочки, вживають свіжими в салатах, запікають, смажать і тушкують, як кабачки. Моя мама використовує лагенарію для приготування оладок і каш, а також ікри. Смачні й фаршировані її плоди. Деякі сорти (пляшкової форми) мають гіркий смак, тому в їжу не використовуються. Зате з них можна робити міцний і вологонепроникний посуд та різні декоративні вироби.

Догляд за лагенарією такий самий, як і за гарбузом. Насіння не рекомендую замочувати у воді, позаяк воно при цьому загниває. Можна покласти його у вологу ганчірку, але краще сіяти сухим. Вирощувати через розсаду також не потрібно. Я висіваю насіння наприкінці квітня безпосередньо на грядку. Сіяти треба на глибину 3 см, розміщуючи насіннячко горизонтально. В ямку кладу по 3–4 насінини.

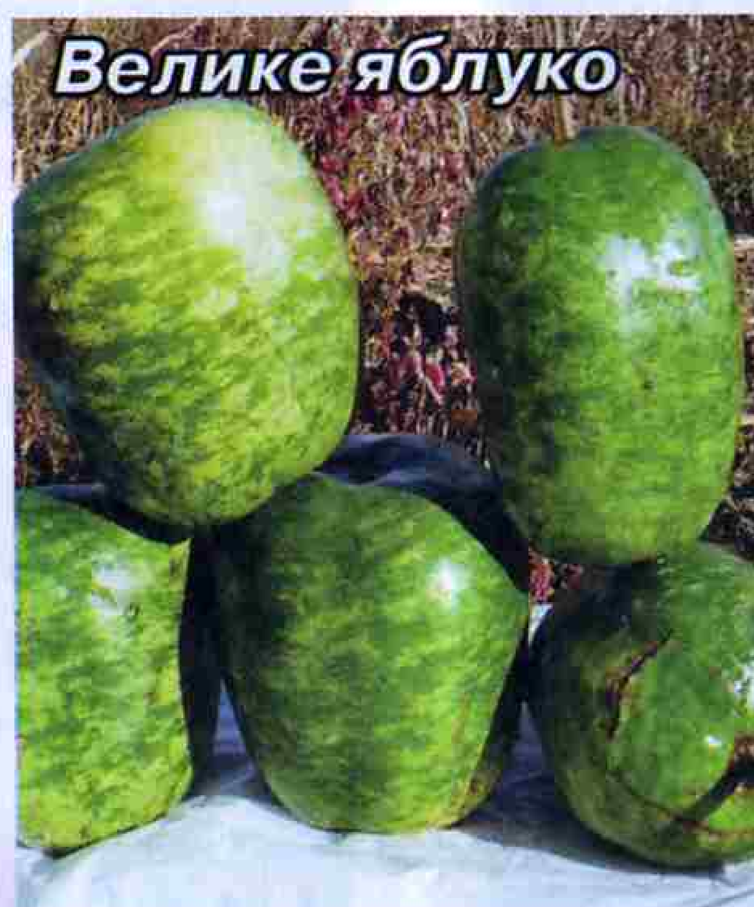
Сходи зазвичай з'являються через 5–8 днів. У ямці залишаю тільки одну рослину, відстань між ними в рядках має бути не менше 1 м, у міжряддях – 1,5–2 м. Лагенарія не вибаглива до ґрунту, для її вирощування придатна будь-яка пухка родюча садова земля з додаванням перегною. На дно обов'язково кладу дренажний шар завтовшки 3 см.

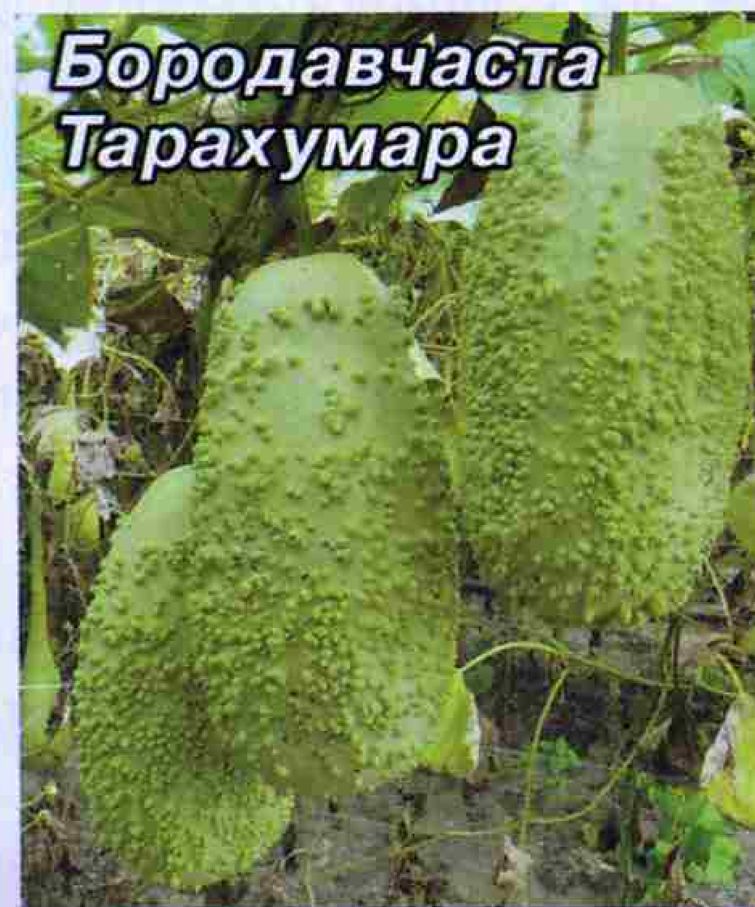
Для економії місця і гарного провітрювання рослин я вирощую лагенарію тільки шпалерним способом. Від верхніх рейок до землі спускаю огіркову сітку, по якій лагенарія буде "забиратися" вгору. Саджаю її також під деревами. Треба тільки натягнути мотузку до найближчої гілки, а далі слідкувати, аби пагони не звисали з дерева, а плоди не зламали гілок. Густо й красиво вона обплітає паркани, стовпи та інші опори. Використовуючи лагенарію, можна спорудити каркас потрібної форми й створити екзотичні альтанку, тунель, стінку.

Лагенарія добре витримує спеку, однак ріст при цьому уповільнюється. Упродовж літа грунт регулярно розпушую, при потребі поливаю. Ціле літо доводиться боротися з бур'янами. Лагенарія – ще мало поширена у нас рослина, тому має імунітет до місцевих хвороб та шкідників. За багато років вирощування в нас вона ще жодного разу не уражувалася хворобами й шкідниками. На насіння залишаю найхарактерніші і великі, переважно перші плоди. Восени, перед заморозками, зрізую їх із плодоніжкою та зберігаю за кімнатної температури до кінця листопада. До цього часу насіння добре визріває. Потім виймаю його. Якщо плоди потраплять під невеликий заморозок – байдуже. Внутрішня поверхня плода вистелена теплоізолюючим ватоподібним покриттям, яке захищає від пере-


Яскрава змія


Ведмедиця


Велике яблуко


Бородавчаста Тарахумара


Маренка динозавр

падів температури. Насіння лагенарії зберігає схожість до 8 років. У 2012 р. мені пощастило отримати багато рідкісних сортів лагенарії від іноземних фірм, які займаються вирощуванням екзотичних рослин. Із найцікавішими з них хочу познайомити і читачів.

Красиві плоди має сорт ***Яскрава змія***. Вони до 1,5 м завдовжки, тонкі, у процесі росту скручуються, немов змія. Мають темно-зелену шкірку з білими смугами. Це дуже рідкісний сорт, придбав я його в канадському Інтернет-магазині, де насіння даного сорту відпускається в одні руки по 3 зернятка.

У сорту ***Динозавр*** плоди схожі на голову динозавра. Вони у буграх і глибоких виїмках, темно-зеленого кольору. У 3–4-денному віці плоди можна консервувати цілими, і у вас будуть консервовані "динозаврики". Смаком вони схожі на патисони. Також дуже смачні плоди цього сорту в смаженому вигляді.


Динозавр

У сорту ***Маренка динозавр*** плоди салатного кольору і також схожі на голову динозавра. Важать вони до 5 кг, на кущах їх дуже багато.

Сорт-новинка ***Велика плодоносна ведмедиця*** має плоди у формі великої сплюснутої пляшки, вагою до 20 кг. У них зручно зберігати крупу. Із плоду цього сорту можна зробити велику вазу, яка прикрасить домашній інтер'єр. Сподобався і пізньостиглий сорт ***Яскраве яблуко***. Плоди його схожі на яблука, вони зелені й у білих плямах та бородавках. Сорт ***Кукуззі*** потішив смачними плодами. Він походить із Італії, плоди завдовжки до 1 м і більше. В їжу їх вживають, коли сягають 30 см у довжину. Їх можна сушити, нарізавши шматочками, а взимку додавати в супи.

Сорт ***Гігантська пляшка майя*** дає плоди завдовжки до 60 см у формі великої пляшки зеленого кольору. Насіння його ми одержали від корінного жителя Мексики. Сорт ***Вино*** (Weinheber) дає плоди, схожі на графин. У Німеччині раніше їх використовували для зберігання домашнього вина, у ємкість поміщається близько 2 л.

Столовий тепехуан (Мексика) має овальні плоди салатного кольору завбільшки з футбольний м'яч. Молоді плоди можна смажити, як кабачки, а зрілі використовувати для виготовлення посуду. Торік цей сорт був одним із найурожайніших. Полюбився і сорт ***Знак корсика***. У нього круглі або пласкі плоди діаметром до 15 см, іноді бувають і більші. Цей сорт ми вирощували перший рік.

Незвичайний і дуже врожайний сорт ***Бородавчаста турахумара*** вразив усіх відвідувачів мого городу. Як стверджують мексиканці, його вирощувало ще плем'я майя. Плоди у нього довгасті, повністю вкриті бородавками, які поступово стають коричневими. Важать такі плоди до 15 кг.

Сорт ***Пісня сифон*** має красиві плоди у формі груші, чорного кольору, вагою до 1 кг, на кущі їх зав'язується дуже багато. Сорт ***Тайські пляшки*** (Таїланд) дав дуже багато плодів пляшкової форми. Вони напрочуд смачні смаженими. Крім того, з них можна варити варення, позаяк вони мають солодкий смак. Сподобався сорт і тим, що добре витримує спеку і перепади температури.

У нового сорту ***Африканський чайник*** плоди з довгою "шиєю" до 1 м, на кінці круглі. Звисаючи з дерев, вони мають дуже красивий вигляд. А ось сорту ***Майя білобал*** уже більше 200 років, плоди у формі груші, вагою до 15 кг. Насіння я отримав від корінного жителя Мексики. Сорт ***Нова центурі*** (New century) – новинка, отримав її з Канади. Рослина заввишки до 5 м, плоди недовгі – 30–40 см, діаметром 15–20 см. Молоді плоди за смаком не відрізниш від патисонів.

Сорт ***Лебідь у яблуках*** (Spickled swan) відомий в Україні під назвами Кобра і Гуска в яблуках. Плоди круглі, з витягнутою "шиєю" і "головою", як у гусей. Плоди сорту ***Велике яблуко*** схожі на величезні яблука зеленого кольору в білих цятках, вагою 2–3 кг. Давній французький сорт ***Буле*** також має форму яблука із привабливими бородавками.

Сорт ***Гаша*** з Алжиру вразив красивими плодами пляшкової форми темно-зеленого кольору в білих цятках. Молоді плоди можна смажити, а зі стиглих виготовляють посуд. Цей сорт ми отримали від французького колекціонера Бруно Дефая. Новинка з Німеччини – лагенарія ***Ботлз*** – подивувала плодами у вигляді двох кульок, що зрослися. Вони також мали дуже гарний вигляд на дереві. Молоді плоди цього сорту особливо смачні смажені й мариновані. Вони взагалі не мають гіркоти. Середня вага плодів – 3–5 кг, а з одного куща я збирав до 40 кг врожаю!

Лагенарія ***Луцертола*** має властивість продовжувати ріст плода після того, як від нього відрізано якусь частину. Величезна енергія росту рослини дає змогу лагенарії зарубцьовувати рану на плоді й продовжувати ростовий процес. Щоправда, ця властивість проявляється тільки за температури повітря вище 18°С. Плоди Луцертоли виростають завдовжки до 2 м. На грядці лагенарія в нас росте вже 10 років, і відмовлятися від неї я не збираюся. Користі від неї багато. Це продукт харчування, лікувальний засіб, посуд і предмети інтер'єру для кухні. Посадіть і ви в себе на ділянці лагенарію, матимете задоволення.

Руслан Духов,
с. Мишурин Ріг,
Верхньодніпровський р-н,
Дніпропетровська обл.

Хворіють цуккіні



У минулому сезоні врожай цуккіні сорту Золотинка та гарбуза Голонасінна виявився мінімальним через хвороби. Листки рослин були уражені кучерявістю. Вони стали дрібними, скрученими, посвітлішали, припинився їхній ріст. Якщо плоди й утворювалися, то були невеликого розміру, неправильної форми та мозаїчного забарвлення.

Слід зазначити, що цуккіні, висаджені на початку травня, розвивалися нормально, а після плодоношення 50 % з них захворіло. Рослини літнього насадження всі захворіли після утворення третього листка. Вони набули карликового зросту, не утворювали плодів. При спробі посадити їх на інших ділянках ефект був таким самим.

Під час садіння культур ми вносили такі добрива: курячий послід, городня суміш, попіл. Ця хвороба на моїх рослинах з'явилася вперше. Минулими роками (при використанні таких самих добрив) 10–12 кущів цуккіні забезпечували високий врожай.

Ю. Акімов

Це – симптоми вірусних захворювань. Аби їх позбутися, змініть насіння. Купуйте елітне, оброблене, драждоване. У багатьох закордонних фірмах (що, на жаль, рідко роблять у нас) проводять рентгенографічний аналіз ендосперму та тестування на віруси. Не застосовуйте й отримане власноруч насіння.

Вірусні захворювання переносять попелиці. Якщо вони були на рослинах у попередні роки, а ви відібрали з них насіння – от можлива причина зараження. Стане у пригоді і своєчасне виявлення хвороби, а також більш ранні строки садіння. Розсаду слід накривати агроволокном (поки вірус масово не розмножився).



Як одержати біогумус?

Мене дуже цікавить каліфорнійський черв'як. Де його можна придбати, чи можна пересилати по пошті? Які найоптимальніші умови його розмноження, утримання?

Ю.Г. Ковальчук,
м. Нетішин, Хмельницька обл.

Живе цей черв'як у температурних межах від 4 до 40°С, а найбільш активний при 15–25°С. Тож на зимівлю його потрібно добре засипати, а краще перенести до теплих приміщень зі стабільною температурою, але не нижче вказаної. Не витримують вони підвищеної кислотності субстрату (тому періодично додавайте подрібнену яєчну шкаралупу), пересушування суміші (періодично зволожуйте її, вкривайте плівкою).

Переробити черв'яки можуть лише подрібнені рослинні рештки. Відтак бадилля краще кілька разів обламати й порізати до розміру листя дерев, а здерев'янілі гілки пропустити через подрібнювач, аби перетворити у тирсу й спилки.

Для одержання біогумусу (точніше, його проміжного продукту – детриту) зробіть яму або насип глибиною 0,5–0,8 м, припустимо, 2х2 або 2х1 м, стіни якої закрийте суцільним матеріалом (хоча вважається, що черв'яки не переходять за межі купи, але за нестачі їжі можуть мігрувати).

Ще краще – закопати у ґрунт пластиковий контейнер із суцільним дном. Без контейнера дно також, як і стіни, закрийте або в крайньому випадку – утрамбуйте. На дно насипте шар піску 3–5 см, а на нього – кокони черв'яків. Поверх них насипте органіку шаром 3–5 см, розрівняйте. За 10–11 днів насипайте нову порцію органіки таким самим шаром. Вони її за ті самі 10–11 днів перероблять. І так – постійно, доки купа не досягне висоти 70–80 см.

Це вже готовий біогумус. Черв'яків тепер потрібно витягнути аби переселити до іншої ями (контейнера). Для цього протягом двох–трьох днів часто розпушуйте верхній шар компосту. Тоді всі черв'яки зберуться у верхньому шарі. Зніміть 10–15 см його вилами з долотоподібними зубцями і перекладіть до нової ями (контейнера), зробленими аналогічно. Тож достатньо мати всього дві ями, а контейнери закопувати у ґрунт неглибоко (це захистить влітку колонію від перегрівання, а засипати буде дещо легше, ніж коли вони на поверхні).

Зауважимо, що під час купівлі вам буде надано інструкцію з більш детальним описом розведення черв'яків (купуючи у приватних оголошеннях, питайте про неї). Можна звертатися у найближчий до вас клуб органічного землеробства (м. Берегово Закарпатської обл.). На короткі відстані черв'яків можна пересилати й поштою, але краще робити придбання особисто.

Вирощування печериць

Маю маленьке прохання: надрукуйте інформацію про вирощування шампіньйонів та способи їхнього зберігання. А ще хотілося б довідатися про рецепти страв із ними, як їх консервують.

Л.А. Дубинецька,
с. Дубини, Радивилівський р-н,
Рівненська обл.

Технологія вирощування печериці (рос. – шампіньйон) досить складна. Вони належать до облігатних сапрофітів, тобто, для їхнього вирощування потрібно готувати компост (що досить нелегко). Перший його компонент – солома, краще озимих, з ланів, не оброблених пестицидами, яку зберігають під навісом, аби на неї не потрапили опади, інакше почне загнивати. На гнилій розвиваються конкурентні гриби, які не дадуть рости печериці (почнуть конкурувати з нею за субстрат). Цю солому замочують теплою водою і додають гній, краще кінський. Замочування проводять окремо від вашої шампіньйонниці, на ділянці з твердим покриттям (інакше отримаєте брудну жижу). Звідси почнеться проблема: де набрати стільки кінського гною? Тому на практиці його замінюють пташиним послідом.



Після перемішування із соломою (на 100 кг соломи потрібно 80 кг посліду, але більш професійно – розрахувати співвідношення вуглецю до азоту, а для цього потрібно провести лабораторний аналіз, недоступний в домашніх умовах), вкладають у бурти. З часом, після розігрівання, ретельно перемішують, аби зруйнувати на соломі восковий шар, який надає їй характерного блиску.

Лише після готовності компосту (це може виявити тільки спеціаліст, що має такі навички) його привозять до вашого приміщення (конструкція також має деякі тонкощі) і проводять пастеризацію (і тут є тонкощі). Після цього слід обрати один з двох способів: закладати у мішки або насипом на стелажі. Після завантаження можна починати внесення міцелію (інокуляцію). Слідкуючи за температурним режимом (про який можна довго говорити), визначають ступінь заростання компосту міцелієм і розпушують його, аби заростання було рівномірним.

Варто навести лише один приклад: після інокуляції відбувається підвищення температури. Першою причиною цього є нещодавня пастеризація, а другою – діяльність міцелію. Якщо вона перевищить 31°С, міцелій може загинути. Тому ще одна порада: для культури печериці потрібні термометри, часто глибиною до 60 см, аби стежити за температурою всередині мішків (для стелажів вони менші). Зменшити температуру можна шляхом вентиляції, але влітку це стає проблемою. Навіть в інший час року слід подбати про стерильність, аби під час вентиляції не потрапили спори конкурентних грибів або інших патогенів (скажімо, личинок мух та ін.). Досягається це встановленням фільтрів.

Нарешті, після заростання компосту потрібно зменшити температуру й провести нанесення покривної суміші – торфу або дернового ґрунту. Є й інші варіанти. Не рекомендуємо вам братися за печерицю. Спочатку познайомтеся з літературою, наприклад, із книжкою: "Грибной огород – и здоровье, и доход", або з рядом інших. Можна передплатити у будь-якому поштовому відділенні в каталозі іноземної періодики журнал, який виходить у Росії – "Школа грибоводства", аби ви відчули, наскільки складний процес вирощування, довідалися про екстенсивні технології більше.

Так, дехто вирощує печерицю і у власних підвалах. Але тоді отриманої продукції вистачить лише для власних потреб. Говорити про об'єкт бізнесу не доводиться. А витрати навряд чи окупляться тим, що ви отримаєте. Рекомендуємо спочатку починати з вирощування дереворуйнівних грибів – гливи, шиітаке, опеньків. Їхня технологія набагато простіша й доступніша.

Щодо консервування їх, то будьте обережні. Часто за кустарних способів відбувається отруєння ботулізмом (дуже сильна отрута), якщо припуститеся найменшої помилки і до банки потрапить ботуліна. На заводах ця технологія ретельно відпрацьована.

А що стосується рецептів, гриби слід переробити протягом п'яти днів (інакше, як і для інших високобілкових продуктів, це буде те саме, що несвіже м'ясо чи риба). Промийте, відваріть їх 3–4 хвилини і обсмажте на олії з цибулею чи морквою. Можна й запекти їх у глечиках разом з картоплею та спеціями.

Ю.В. Слєпцов



Нормування врожаю плодових культур

Питання про те, як регулярно одержувати високі врожаї якісних фруктів, постійно виникає під час спілкування із садівниками й на наших серпневих семінарах, і в листах, і в телефонних дзвінках. Без нормування врожаю це неможливе. Але в нас чомусь прийнято вважати, що обрізування вирішує всі питання.

У сучасному садівництві проблема нормування врожаю постає дуже гостро. Таке поняття, як періодичність плодоношення, практично зникло з лексикону європейських садівників, про нього давно забули. Тут щорічно одержують багатий урожай, збираючи плоди найвищої якості. Ми дуже уважно вивчали методи нормування врожаю в серпневій поїздці 2012 року по провідних садівничих господарствах Західної Європи – у Польщі, Німеччині, Голландії, Бельгії, Італії, Австрії та інших країнах.

Щоб одержувати високий урожай якісних плодів і винограду, потрібно кожний сезон залишати на рослині стільки плодів і грон, скільки вона в змозі "прогодувати", не виснажуючи себе. Закладання квіткових бруньок під урожай наступного року відбувається під час наливання й дозрівання плодів. При перевантаженні урожаєм плоди виходять низької якості (дрібні, несмачні, слабко забарвлені, деформовані), генеративних бруньок закладається мало, сама рослина до кінця сезону стає ослабленою, з невизрілою деревиною, втрачає стійкість до хвороб, зимо- і морозостійкість.

Основним заходом, який використовують наші садівники для регулювання величини майбутнього врожаю, є зимове обрізування. Не всі пам'ятають, що перед його початком дуже важливо обстежити рослини на предмет закладання квіткових бруньок. Часто обрізують "на око", тому помилок, особливо в аматорських садах, буває дуже багато. При великому закладанні, яке зазвичай трапляється після маловрожайного року, потрібно проводити більш глибоке, детальне обрізування. А якщо види на врожай слабкі, краще обмежитися санітарним обрізуванням, видалити поламані гілки, загущення, переплетення, жировики й пагони, що ростуть явно не в той бік. У такому випадку менше уваги приділяють підтримуванню правильного формування і більше – максимальному збереженню плодових утворень. Формування легко виправити в гарний рік.

Одне тільки застосування раціонального обрізування вже дозволяє уникнути періодичності плодоношення. Але ми бачимо, що в нашій країні продукція садівництва неоднорідна за розмірами та якістю плодів, обрізуванням ця проблема не знімається. У розвинених країнах багато років застосовується нормування зав'язі з таким розрахунком, щоб плоди, наприклад, яблуні або персика, розташовувалися на відстані 15–25 см один від одного. У садах проводять проріджування зав'язі; яблуню, грушу, персик, сливу й інші великоплідні культури без цієї операції просто не вирощують.

Для проріджування зав'язі використовують хімічні препарати, контурні обрізувачі або щітки, що обертаються. Основним методом проріджування, особливо в Західній Європі, є обробка хімпрепаратами. У сучасному яблуневому саду на одному гектарі розміщується близько трьох тисяч дерев на слаборослій підщепі. За технологією, на другий рік після садіння на одному дереві можна залишити не більше тридцяти плодів, на третій рік – не більше п'ятдесяти, а надалі – не більше ста, а ще краще дев'яносто.

Згідно з європейськими стандартами, товарне яблуко важить 170 г, тобто виходить близько 16 кг з дерева, або приблизно п'ятдесят тонн із гектара плодо-



Після проріджування зав'язі.



Нормування врожаю в Європі.

носного саду. Однак, якщо не обмежувати кількість плодів (як уже було сказано, не більше сотні яблук з одного дерева), якість фруктів різко погіршується. Дерева швидко слабшають, починають плодоносити через рік, тобто, в "кращому" випадку з'являється періодичність плодоношення, у гіршому – вони гинуть.

Існує думка, що кількість яблук, які залишають для одержання повноцінного врожаю, залежить від відстані між деревами в рядку. Зокрема, при садінні яблуні через 1 м допускається наявність близько сотні яблук на одному дереві, через 80 см – не більше вісімдесяти, через 50 см, відповідно, п'ятдесят плодів, тобто з розрахунку одне яблуко на один погонний сантиметр ряду. За стандартами Євросоюзу, діаметр яблук вищого сорту повинен досягати 70–80 мм при виході 50–70 т/га, і домогтися таких показників без обмеження врожайності неможливо.

Інтенсивне вирощування персика й сливи сьогодні не обходиться без ручного регулювання кількості зав'язі – ні хімічне, ні механічне проріджування ефекту не дають. Це не менш важлива операція, ніж щорічне детальне обрізування. Закладання квіткових бруньок відбувається у період інтенсивного росту й дозрівання плодів; якщо плодів більше, ніж дерево може зберегти, не виснажуючи себе, одержання поточного врожаю відбувається за рахунок урожаю майбутнього – для утворення нових генеративних бруньок просто не вистачає поживних речовин.

Хімічне проріджування зав'язі проводять від початку цвітіння й до досягнення плодами діаметра 10–14 мм. Для обробки використовують такі препарати, як 0,5–1% ATS (тіосульфат амонію), етрел і агростим у концентрації 0,03%, але тільки за сухої погоди й температури повітря 15–25°С. У той же час 3–5%-ний розчин карбаміду (сечовини) або кальцієвої селітри з нормою витрати 1000–2000 л/га кращий результат дають у першій половині цвітіння й за прохолодної погоди.

Наприкінці цвітіння у Південному Тіролі (Італія) використовують амід нафтилоцтової кислоти, який, з одного боку, забезпечує опадання дрібних плодів, з іншого ж сприяє збільшенню розміру й інтенсивності забарвлення яблук, що залишилися, а також стимулює закладання квіткових бруньок урожаю наступного року. Після цвітіння, по зав'язі, використовують етрел, етефон, флордимекс, патурил та інші препарати.

Ручне проріджування дуже широко застосовують у Китаї, в Японії, США, Новій Зеландії й досить часто в країнах Євросоюзу. За трудовитратами ця робота порівнянна зі збиранням урожаю, але в інтенсивному садівництві її проводять обов'язково. Зазвичай, при цьому використовують дешеву робочу силу, гастарбайтерів з так званих третіх країн. У Японії – це китайці, у США – мексиканці, у Польщі – українці, а в Новій Зеландії – острів'яни із прилеглих держав.

Яблуню, зазвичай, проріджують при досягненні плодами розмірів волоського горіха: у червні – на початку липня, хоча в Новій Зеландії, де чомусь не люблять великих яблук, видаляють майже повномірні плоди, а відомий Тадеуш Пагач у Польщі примудряється навіть здавати їх на виробництво соку, компенсуючи тим самим витрати на проріджування. У першу чергу, звичайно, скидають зав'язь недорозвинуту, деформовану,



Так проріджують зав'язь у Новій Зеландії.

ушкоджену хворобами, шкідниками або з оржавленою сіткою на шкірочці. Потім проріджують плоди в місцях скупчення, особливо якщо вони дрібнуваті. У великоплідних сортів (Айдаред, Джонаголд, Глостер та ін.) залишають по два–три яблука в супліддї, у більш дрібноплідних (Гала, Емпайр, Макспур) – по одному, що забезпечує одержання плодів першого й вищого сорту.

Проріджування зав'язі допомагає зменшити й ушкодження фруктів гусеницями. Усі види плодожерок відкладають яйця в місцях контактування плодів, отож якщо відстань між ними досягає 20 см, метеликові просто ніде розмістити яйцекладку. От вам екологічний спосіб боротьби з одним із найнебезпечніших шкідників саду. Плоди видаляють так, щоб їхні плодоніжки залишалися на дереві, тоді інша зав'язь буде



Усе зайве – прибрати.



Інтенсивний яблуневий сад після нормування врожаю.

триматися міцно. Роботу, зазвичай, виконують руками, але часто використовують спеціальний секатор з вузькими лезами й тупими кінцями.

Для правильного визначення відстані між плодами розраховують урожай, що залишається на одному де-



Тепер на дереві яблук залишилося небагато.

реві. У нашому саду основні насадження зроблені з відстанню в рядку 80 см, тобто, на кожному дереві має бути не більше 80 плодів. Крону по вертикалі подумки ділимо на дві частини, у кожній має знаходитися 40 яблук. Позаяк наше формування припускає по чотири гілки, розташовані на шпалерах по обидва боки від штамба, виходить приблизно десять яблук на кожній з них. Залежно від довжини гілок, визначаємо конкретну відстань, зайві зав'язі видаляємо. От і вся хитрість.

Усі ці заходи ми щороку демонструємо на своїх серпневих семінарах, де кожний учасник може підійти до будь-якого дерева, порахувати плоди, виміряти відстань між ними, задати свої запитання, що цікавлять, або поділитися власною думкою. Сподіваємося, наші поради допоможуть вам кожного року одержувати щедрий урожай добірних плодів.

Володимир і Ніна Волкови,
с. Донське, Сімферопольський р-н,
АР Крим,
тел. (050) 551-98-34

НЕЗВИЧНІ ЯБЛУКА





Декілька років тому прочитав цікаву замітку в Інтернеті про незвичні яблука з червоною м'якоттю. В результаті 20-річної праці швейцарський селекціонер Маркус Кобелт вивів серію сортів незвичних яблук. Цю серію він назвав **Redlove**. Сюди увійшли чотири сорти: **Ера**, **Сирена**, **Цирцея** і **Каліпсо**. Два роки тому мені пощастило придбати Еру й Сирену, а рік тому – Цирцею. Дерева гарно прижилися, незважаючи на сильні морози минулорічної зими (понад –30°), влітку порадували кількома яблучками.



Ці дерева дуже легко відрізнити від інших у будь-яку пору року. У них блискуча темно-вишнева кора, при зрізі деревина насичено рожева. Квітують темно-малиновим цвітом. Листя з червоним відливом. За перший рік вегетації формується багато плодових кільчаток. Усі сорти Redlove імунні до парші та борошнистої роси.

Смак яблук солодкий, з ягідними тонами, а Каліпсо з малиновим смаком. Маса плодів – 150 г. Вони мають підвищений вміст антиоксидантів. Розрізане яблуко не окислюється (не коричневіє). Сік має червоне забарвлення, яке зберігається і за термічної обробки.

Сорти **Сирена** і **Каліпсо** – літні. Достигають у серпні, зберігаються до вересня (у сховищі – до жовтня).

Сорт **Цирцея** – осінній. Достигає на початку вересня, зберігається до жовтня.

Сорт **Ера** – ранньозимовий. Достигає з кінця вересня, зберігається до Нового року.

В.С. Францішко





Прочитавши у "ДСГ" № 5 за 2013 р. статтю Олени Рибалки "Троянди краще розмножувати щепленням", хочу все ж звернути увагу читачів на вкорінення живців троянд – спосіб досить простий і ефективний для їхнього розмноження. Особливо, коли врахувати окремі нюанси, які я підмітив за багато років садівничої практики. Тож про них і піде мова.

Живцювання троянд – *спосіб простий і ефективний*

Живцювання починаю після свята 8 березня й продовжую до середини жовтня. Живцюю як з букета, так і з куща, коли квітка починає в'янути. У воду з букетом додаю небагато меду як стимулятор. Через кілька днів, коли починають в'янути квіти, приступаю до живцювання, щоб надалі одержати кущі троянд.

Над верхніми листочками пагона з квіткою роблю зріз на висоті 2–3 мм (рис. 1). Зріз косий, у протилежний бік від листочка. Отримую живець троянди.

Рану над верхнім листочком замазую садовим варом (рис. 2). У верхній частині живця залишаю три листочки, нижче два, ще нижче – три (рис. 3). Ще нижче, четвертий і п'ятий листок, зрізую гострим ножем, щоб не травмувати живець.

Нижче п'ятого листка роблю косий зріз у протилежний бік від бруньки, легенько зачепивши вузол (місце концентрації мікроелементів).

Як стимулятор для кращого вкорінення живців використовую сік листків алое. Бажано брати листки дворічного віку і старіші. Соком алое рясно змазую частину живця, що буде поміщена в землю. Сік алое – прекрасний стимулятор утворення кореневих зачатків. При пересаджуванні рослин ушкоджену кореневу систему так само замазую соком алое, що позитивно впливає на розвиток пересаджених кущів.

Пластикову пляшку ємкістю не менше 2–5 л, відрізавши горловину, заповнюю сумішшю торф'яної й дернової землі, в однакових пропорціях, додавши також кар'єрний пісок, щоб поліпшити фізичні властивості ґрунтосуміші.

Пробивши гілочкою отвір у ґрунтосуміші в пляшці, вставляю в неї живець, але так, щоб його нижній листок не торкався ґрунтосуміші. Все це рясно поливаю настоєм коров'яку (1:15) або настоєм курячого посліду (1:20), але не фермерського. Зверху живець накриваю обрізаною пластиковою пляшкою.

Незамінним вважаю підживлення настоєм кропиви. Настій готую так: нарізую кропиву до її цвітіння, затим подрібнюю. Заповнену ємкість (але не металеву) заливаю водою, щоб ця маса перебродила й листочки кропиви розчинилися у воді. Потім настій зливаю в посуд і закритим ставлю в темне місце. Масу, що не розчинилася, використовую для мульчування. Перед застосуванням 0,5 л настою розбавлю в 10 л води.



Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

Наступний полив проводжу вже водою з урахуванням температурних умов, але не раніш ніж через 6–7 днів, підтримуючи помірну вологість. Адже через зайву вологість живці покриваються цвіллю й гинуть.

Рекомендації з підтримування високої вологості (85–90%) вважаю невірними, тому що це неминуче призводить до загнивання тієї частини живця, який перебуває в землі. Це достеменно перевірено.

Живцювання зрізаних гілочок з кущів виконую за тією ж технологією, що й з букета, за винятком того, що в більшості випадків це роблю безпосередньо на місці в ґрунт, де буде висаджений кущ троянд. Це набагато краще, ніж живцювання в ємкості, тому що не треба пересаджувати рослину. Якість виконаного живцювання вже помітна на 7–8-й день: якщо пелюстки не змінили первинного забарвлення, то ви на вірному шляху.

Через 30 днів після живцювання пластикову ємкість знімаю й проводжу повторне підживлення вже кущика троянди, знову ж настоєм кропиви. При живцюванні у березні укорінені троянди дають перший цвіт уже в червні.

У рекомендаціях з живцювання зазвичай радять як живці використовувати літні напівздерев'янілі й осінні здерев'янілі пагони. Живці нарізують із середньої частини пагона після першого цвітіння. У Лісостепу України це найчастіше друга декада липня.

Слід зазначити, що не всі сорти троянд однаково розмножуються живцюванням. За статистикою, чайногібридні вкорінюються на 20–40 %, ремонтантні на 6–15 %. Завдяки наведеній технології живцювання й виконання цих робіт з урахуванням фаз Місяця та знаків Зодіаку, успішний результат становить не менше 90 %.

Догляд за власнекореневими трояндами полегшується тим, що не утворюється дика поросль. Живцьовані троянди на зиму не вкриваю, але виконую осіннє підживлення й обрізування до задерев'янілої лози. Практикую це вже більше 20 років.

А.І. Кочур,
м. Київ



Сад лікує. Суниця

Суниця садова (в народі її часто не зовсім правильно називають полуницею) – одна з найпоширеніших ягідних культур. В Україні її насадження займають близько 45% площі ягідників. Це зумовлене насамперед тим, що суниця добре пристосовується до природних умов, високоврожайна, придатна для технічної переробки, добре розмножується і вже другого року після садіння починає плодоносити.

Цілющі властивості

Ягоди суниці смачні, запашні. Їх використовують свіжими, замороженими й сушеними. Із них виготовляють варення, желе, наливки, вина, кондитерські вироби. Крім того, їм властиві дієтичні та цілющі якості. Вони містять 4,5–10 % цукрів, 0,7–1,8 % органічних кислот, клітковину, ефірні олії, дубильні та барвні речовини, близько 13 мг% солей заліза, 85 фосфатів, 40 солей кальцію, 120 солей калію, 30 марганцю, до 9,8 мг% кобальту. З давніх давен суницю використовували в народній і науковій медицині.

Сировина. Заготовляють листки, плоди і корені. Листки збирають під час цвітіння рослин, обриваючи їх без черешків. Сушать, зазвичай, без доступу прямого сонячного проміння, в добре провітрюваних і теплих приміщеннях. Корені суниці викопують рано навесні або пізно восени. Миють їх холодною водою і сушать у добре провітрюваних, теплих приміщеннях. Ягоди вживають свіжими. З них готують варення, компоти, соки, вина, наливки. Ягоди також сушать за температури 60–65°С, розкладаючи тоненьким шаром на решеті.

Цілющі властивості ягід значною мірою зумовлені вмістом у них вітамінів. У плодах окремих сортів міститься до 120 мг% вітаміну С, 0,75 Р-активних сполук, 0,6 мг% кумаринів, а також незначна кількість вітамінів B_1, B_2, Е. Завдяки цьому ягоди використовують при лікуванні недокрів'я, захворювань печінки, серця, нирок та авітамінозів. Нерідко їх призначають для регулювання діяльності шлунку.

Ягоди суниці регулюють обмін речовин, сприяють виведенню з організму холестерину й токсинів, що утворюються в процесі метаболізму, підвищують апетит. Настій із листя та плодів рекомендують як сечогінний, вітамінний засіб, а також при лікуванні подагри.

Ягоди й листки народна медицина рекомендує при нічному потовиділенні, для лікування виразкової хвороби шлунку і дванадцятипалої кишки. Стиглі ягоди суниці радять при туберкульозі, а також хворим на цукровий діабет. Настій квітів допомагає при хворобах серця, а відвар рослини (ягоди, листки і коріння) – при фіброміомі матки.

Свіжий сік ягід, настій листків і м'якоть ягід застосовують у лікувальній косметиці для лікування вугрів та пігментних плям, для масок проти старіння шкіри обличчя.

Протипоказання. Вагітність. Крім того, деякі люди можуть не сприймати суницю. За її вживання у них з'являється кропив'янка, свербіж шкіри та інші ознаки алергії. Для попередження цього, радять вживати ягоди суниці зі свіжою сметаною, вершками, цукром і лише через 20–30 хв. після їди.

Рецепти народної медицини

Свіжий сік суниці рекомендують приймати натщесерце по 100–150 мл при сечокам'яній і жовчнокам'яній хворобах та при подагрі.

Настій листків суниці: 20 г подрібнених листків заливають 200 мл окропу і настоюють 2 години. Приймають по 2 столові ложки 3–4 рази на день протягом місяця при гепатиті, сильних нічних потовиділеннях, бронхіальній астмі, подагрі, жовчнокам'яній хворобі.

При мокрих ранах, виразках, екземах, діатезах до уражених ділянок прикладають розім'яті стиглі ягоди суниці, накладаючи їх товстим шаром на цупку натуральну тканину.

Відвар листків суниці: 30 г подрібнених листків варити в 200 мл води 5–10 хвилин, настояти 2 години, процідити. Приймати по 1 склянці тричі на день протягом місяця при червоному плоскому лишаї. Одночасно відвар листків використовують у вигляді ванночок і аплікацій.

Рецепти переробки ягід суниці

Суничний сік натуральний. На 1 кг суниці – 1 склянка води, 1 г лимонної кислоти.

Ягоди перебирають, миють, чавлять дерев'яним товкачем, після чого пересипають в емальований посуд і заливають попередньо нагрітою до 60° водою, закривають кришкою і витримують 20–30 хвилин. Вичавлюють сік, фільтрують його, додають лимонну кислоту, доводять до кипіння і відразу розливають у чисті пляшки або банки й закривають. Якщо пастеризацію проводять при 85°, то півлітрові банки витримують 15, літрові – 20, а трилітрові – 30 хвилин.

Суничний сік з цукром. На 1 кг суниці – 500 г цукру, 1 г лимонної кислоти, 1 склянка води.

Вищезгаданим способом (див. "Суничний сік натуральний") вичавлюють сік, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння і закривають у чисту тару, проводять пастеризацію.

Суниця у власному соку. На 3 кг суниці – 750 г цукру. Ягоди викласти в сито, швидко промити водою, дати можливість воді стекти. Пересипати суницю в емальований посуд, додати цукор і залишити на ніч. Наступного дня розкласти у банки, залити виділеним соком, щільно закрити кришками й пастеризувати, залежно від ємкості тари, 20–30 хвилин.

Можна готувати суницю у власному соку і без цукру.

Суниця з цукром. На 1 кг ягід – 2 кг цукру.

Ягоди сортують, промивають водою, відділяють від квітколожа, підсушують на повітрі. Після цього швидко розминають дерев'яною ложкою в емальованому посуді. До одержаної маси додають цукор, ретельно перемішують і перекладають у чисті сухі банки. Цю масу разом з цукром можна подрібнювати міксером. Розфасовану суміш зберігають у прохолодному місці.

Компот із суниці (готують перед споживанням). На 1 кг ягід – 300–350 г цукру, 1 склянка води, 1 г лимонної кислоти.

Розчиняють у гарячій воді цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Одержаним сиропом заливають ягоди і витримують близько 40 хв. Після охолодження споживають.

Компот із суниці (другий спосіб). На 1 кг ягід 600–650 мл цукрового сиропу 60–65%-ної концентрації (800–860 г цукру і 400–460 мл води на 1 л сиропу).

Підготовлені ягоди суниці пересипають в емальований посуд, заливають цукровим сиропом 60–65%-ної концентрації, підігрітим до 50-60°С, і витримують 3–4 години. Після цього ягоди виймають із сиропу і розкладають у підготовлені банки. Наповнені банки заливають гарячим, попередньо прокип'яченим протягом 7–10 хвилин сиропом, в якому витримувалися ягоди, і накривають кришками. Пастеризують півлітрові банки 15 хвилин, літрові 20–25 хвилин. Після пастеризації банки герметично закривають кришками.

Суничне варення. На 1 кг очищених ягід – 1,3–1,5 кг цукру, 2,5 склянки води, 2 г лимонної кислоти. Варення варять у два, максимум у три прийоми.

З води та цукру готують сироп. Ягоди очищають від плодоніжок і чашолистиків, заливають їх приготованим сиропом і залишають відстоюватися 3–4 години. Після витримування миски ставлять на вогонь, доводять ягоди до кипіння і кип'ятять 5–7 хвилин. Потім варення знімають з вогню, дають йому ще раз вистоятися 3–4 години і варять до готовності.

Варення з цих ягід можна також зварити іншим способом. Для цього дають ягодам у сиропі закипіти, потім охолоджують 10–15 хвилин, знову кип'ятять, і так 4–5 разів до готовності.

Замість сиропу можна засипати ягоди цукром-піском і після витримування (3–4 години) варити до готовності. На 1 кг ягід беруть 1,3 кг цукру.

Суничне варення (2-й варіант). 1 кг суниці, 1,2 кг цукру, 1 л суничного соку, 2 г лимонної кислоти.

Із суничного соку і цукру зварити сироп. У сироп, що кипить, додати ягоди, знову довести до кипіння і залишити на 3–4 години. Після цього на слабкому вогні довести до кипіння і варити 20–25 хвилин. Залишити стояти варення на добу, потім знову варити до готовності, поки ягоди не стануть прозорими. В готовому варенні ягоди мають опуститися на дно.

Сунично-ягідне асорті. 500 г суниці, 250 г чорної смородини, 250 г порічок, 1,2 кг цукру. Підготовлені ягоди змішати й пересипати в емальовану каструлю. Далі варити, як **Суничне варення** (2-й варіант).

Суничне варення для діабетиків. Підготовлені ягоди заливають 75%-ним гарячим сиропом сорбіту (на 1 кг ягід 1 л сиропу) і залишають стояти 4 години. Потім ставлять на вогонь, доводять ягоди в сиропі до кипіння і кип'ятять 15 хвилин. Після цього варення знімають з вогню, дають йому ще раз вистоятися 2 години і варять до готовності.



С.С. Гуменюк, агроном селекційно-технологічного відділу Інституту садівництва, з урожаєм суниці з дослідних ділянок

Суниця заморожена. Свіжі, очищені від плодоніжок і квітколожа ягоди миють у холодній воді і дають їй стекти.

Якщо ягоди цілі й сухі, можна заморожувати без упаковки, розклавши їх на тарілці в один шар, і витримати в морозилці до повного їх заморожування. Після цього заморожені ягоди щільно розкладають у картонні коробки і зберігають в тій самій морозилці. Перед вживанням ягоди висипають на тарілку і залишають за кімнатної температури до повного відтаювання. Для покращення смаку зверху їх можна посипати цукром.

Якщо ягоди не щільні та вологі, їх слід розкласти в картонні коробки, вистелені поліетиленом, і помістити до холодильної камери для заморожування. Перед заморожуванням можна посипати ягоди в коробці цукром. Зберігати заморожені ягоди доцільно в тих самих коробках або в поліетиленових мішечках.

Желе сире. З вимитих, очищених від плодоніжок і квітколожа ягід суниці і порічок окремо одержують сік, в який, помішуючи, додають цукор невеликими частинами для повного розчинення. У сік з 1 кг суниць додають сік з 0,5 кг порічок і 1,5 кг цукру-піску чи цукрової пудри. Готовий продукт розливають у чисті сухі банки і герметично закривають.

І.П. Надточій,
кандидат сільськогосподарських наук
(фото автора)

Удобрення суниці



Багатьом читачам журналу "Дім, сад, город" вже добре знайомий ягідник-аматор з великим стажем, автор кількох статей з вирощування суниці Микола Розшибін з села Китайгород, що на Кам'янеччині Хмельницької області.

Микола Назарович не забув про обіцянку, яку давав читачам у своїй останній статті "Бракує грошей – вирощуйте суницю", розповісти про удобрення суниці. Наразі мова піде саме про це.

На мою адресу надходить безліч листів та телефонних дзвінків, люди просять розповісти про удобрення суниці, хоча я вже повідомляв про це, і про те, як визначити потребу рослини в тому чи іншому поживному елементі, а також багато запитань про хвороби та шкідники суниці. Як їх визначити?

Посилаючись на наукові джерела, постараюся коротко описати про ці методи. Зважаючи на те, що суниця – багаторічна культура, інтегрована система удобрення її має свої особливості. Перш за все потрібно провести агрохімічний аналіз ґрунту на вміст основних макро- та мікроелементів у доступних формах, кількість органічної складової (гумусу) та реакцію ґрунтового розчину (pH), норма 6,0–6,5. На основі цих результатів розробляється комплексна система удобрення суниці, визначаються форми добрив, плануються способи, норми, дози та строки внесення.

Внесення однієї органіки недостатньо, щоб отримувати великі врожаї суниці. Дехто з садівників, хто замовляв у мене саджанці суниці, задають мені питання, мовляв, ви писали, що збираєте 1 тонну ягід з сотки, а в нас і половини немає. У мене до вас зустрічне питання: а ви виконуєте усі вимоги технології, про які я писав раніше? Чи даєте, крім органки, всі мінеральні добрива та мікро-, макроелементи, про які я пишу? На одній органіці ви не доб'єтеся високих урожаїв. Внесення органічних добрив поліпшує структуру ґрунту, підвищує його вологоутримуючу здатність, забезпечує рослини елементами живлення протягом декількох наступних років. Навіть якщо перед садінням рослин внести на 1 га 300–400 тонн гною, плюс 300 тонн торфу, річкового мулу і весь вегетаційний період підживлювати рослини одним розчином свіжого коров'яку або курячим послідом чи збродженими травами, все одно без комплексних мінеральних добрив: азот, фосфор, калій, кальцій, магній та бор – неможливо досягти високого врожаю.

Оптимальним варіантом є поєднання внесення органіки з мінеральним підживленням. Важливо ще знати, в які строки вносити їх. Останнім часом досить важко знайти необхідну кількість органічних добрив, адже ферм ВРХ майже по всіх селах України немає.

Альтернативою у цій ситуації може бути сидеральний пар у попередній рік і зброджения трав з додаванням курячого посліду і попелу. Я, наприклад, щороку залишаю по одній грядці під пар. За весняно-осінній період висіваю 2–3 рази білу гірчицю і в початковій фазі цвітіння загортаю у ґрунт. Вношу ще верхній шар лісової землі, перепрілі соснові голки, аби ґрунт був пухкіший, і всі мінеральні добрива. Працює крапельна система зрошення, тому й урожай високий. Наприклад, на грядці навесні, коли дозрів ґрунт, були посаджені молоді саджанці суниці сорту Трюфеля де Парі, і вже через 40–45 днів з'явилися перші квітконоси, котрі тут же були зрізані. Через деякий час почали з'являтися нові квітконоси. З них вже були одержані гарні ягоди, аж до самих приморозків, це потрібно було бачити! Того ж року у вересні ми з дружиною на кущі нараховували по 98–120 ягід. Стиглі ягоди важили по 38–45 г кожна. Правда, вони достигали не одночасно.

Крім тих добрив, котрі були внесені в ґрунт до садіння молодих саджанців суниці, весь вегетаційний період проводили позакореневі підживлення по листковому апарату водорозчинними комплексними добривами, а також локально під корінь.

Найефективніший спосіб внесення комплексних мінеральних та азотних добрив (фертигація) можливий лише за крапельного зрошення. При фертигації водорозчинні форми мінеральних добрив відразу ж після внесення стають доступними для рослин. Висока ефективність використання таких добрив компенсує затрати на їхню вартість. Для рівномірності внесення під вечір проводжу полив водою без добрив майже до повної вологоємкості, зранку додаю у поливну крапельну систему розчин добрива, а по закінченні фертигації промиваю крапельну систему чистою водою, щоб запобігти блокуванню емітерів зрошувальної системи осадом.

Як визначити потреби рослини у елементах живлення?

Дефіцит навіть одного з основних макро- і мікроелементів призводить до суттєвого зниження продуктивності насаджень. У більшості випадків нестачу того чи іншого елементу живлення можна виявити за зовнішнім виглядом рослини, хоча такий підхід є досить загальним. Проявлення ознак дефіциту декількох елементів ідентифікувати досить складно. І все ж, уважно придивляйтеся до рослини, до листкового апарату.

Почнемо з нестачі азоту. Азот відіграє надзвичайно важливу роль у життєдіяльності будь-якого рослинного організму. Якщо ви помітили, що рослини повільно ростуть, а старі листки набувають червонуватого кольору, це означає, що рослинам бракує азоту. Особливо важливим є забезпечення насаджень суниці достатньою кількістю азоту у перший рік: найкраще для цього використовувати кальцієву селітру (це добриво містить азот у легкодоступній для рослин формі, що особливо важливо для приживлення щойно висаджених рослин).

Не рекомендується вносити азотні добрива перед і

під час плодоношення – посилений ріст вегетативної маси та загущення насаджень збільшують ураження рослин сірою гниллю. Знижується якість продукції, ягоди мають поганий смак, низьку транспортабельність.

Чи траплялося вам куштувати на ринку ягоди, які зовсім не смакують і в них відчувається присмак сечовини? Це ознака перевищення доз азоту перед дозріванням ягід. Не потрібний надмірний вміст азоту в ґрунті й восени, бо це значно знижує зимостійкість рослин.

Щодо фосфорних добрив (суперфосфати та амофоси), то за їхньої нестачі молоді листки мають темнозелений колір, а у старих з'являється пурпуровий відтінок. Фосфорні добрива необхідні для росту та розвитку кореневої системи. Актуальним є внесення фосфоритного борошна на ґрунтах з підвищеною кислотністю.

Одним з основних складових пектину та клітинних стінок рослинного організму є кальцій. За нестачі кальцію ягоди стають м'якими, кінчики листків коричневі та не розправляються повністю. При значному дефіциті молоді розетки на вусах стають коричневими, а на листках маточних рослин виникає міжсудинний некроз.

Важливими факторами для росту коріння чи відновлення кореневої системи висаджених рослин є бор. Погане приживлення молодих саджанців при пересаджуванні є наслідком нестачі в ґрунті бору. За його дефіциту з'являються несиметричні листки і деформовані ягоди.

Важливо знати про строки та способи внесення добрив

Мінеральні добрива під оранку та перед садінням вносять шляхом розкидання по поверхні землі і відразу загортають у ґрунт. Також можна проводити й підживлення рослин цими добривами, розкидаючи по поверхні ґрунту, але все одно їх потрібно відразу загортати в ґрунт, для запобігання втратам діючої речовини. Особливо це стосується азотних добрив.

Щодо мікроелементів (бор, мідь, цинк, марганець, залізо), то зазвичай їх вносять позакореневим підживленням, тобто по листю із ранцевого обприскувача на невеликих ділянках. Можна заодно поєднувати їх з використанням засобів захисту від різних шкідників та хвороб суниці.

Щоб не займати багато місця, я не описую дози та норми внесення цих препаратів. На їхніх упаковках все написано.

М.Н. Розшибін,
Тел. (096) 663-10-55,
http://klybnika.org

Личинки хруща знищую водою

Різновидів хрущів не бракує: мармуровий, волохатий, травневий та інші, які завдають величезної шкоди рослинам. Поїдаючи коріння, личинки хрущів здатні призвести до загибелі навіть дорослі дерева.

Працюючи у власному садочку, не завжди вдавалося ефективно боротися з личинками хруща. Боротьба зводилася зазвичай до механічного знищення їх, коли вдавалося викопати під час земляних робіт. А відомо, що самка хруща відкладає до 80 яєчок на глибині 10–25 см. Відшукати їх дуже важко. З яєчок виходять личинки, які поїдають коріння не тільки молодих дерев, кущів, суниці, але й дорослих дерев. Ускладнює боротьбу з личинками ще й те, що на зиму вони заглиблюються в нижні шари ґрунту, іноді й до 2 м.

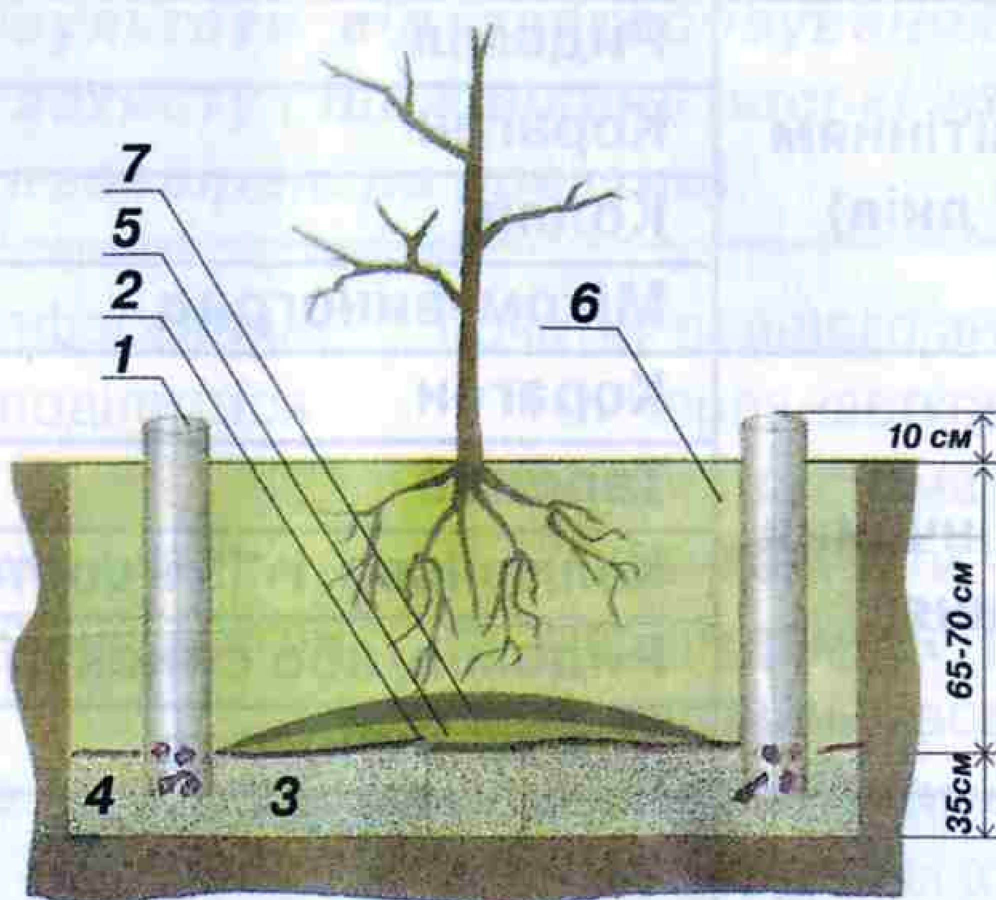
Щодо боротьби з личинками хрущів, рекомендації зводяться до знімання верхнього шару ґрунту у пристовбурному колі завширшки 2,5–3 м і більше, залежно від віку дерева. Потім на звільнену від верхнього шару ґрунту площу треба внести отруту, перемішати вилами із землею. Затим знятий шар ґрунту повернути на своє місце.

Хто як, але я за свій понад п'ятдесятирічний стаж по догляду за рослинами цього не робив. На мій погляд, це непосильна робота, та ще й невідомо, який буде результат.

У боротьбі з личинками хруща мені допоміг такий випадок. Якось, повернувшись з відпочинку, побачив, що молоденьке дерево загинуло. З'ясовуючи причину, викопав деревце, коренів на якому наче й не було. Їх знищили личинки хруща. Викопуючи деревце, натрапив на кілька личинок хруща. Щоб не гаяти часу, кинув їх у відро з водою. Минав час, я не звертав уваги на шкідників у відрі, а коли заглянув, то побачив, що вони загинули. Промайнула думка: а, може, вони загинули від того, що знаходилися у воді?

Довелося ще покопатися, щоб відшукати личинок, і знову кинув їх у відро з добре зволоженою землею. Через дві доби побачив, що личинки неживі. Продовжуючи експеримент з личинками, вирішив для боротьби з ними використати розбризкувач води на ділянці суниці. Три доби проводив полив, після цього через деякий час помітив, що рослини суниці не гинуть. Зрозумів: боротьбу з личинками можна здійснювати за допомогою води.

Приблизно років з п'five я вже не маю на власній ділянці проблем з личинками хруща і навіть почав забувати, що колись у мене гинули рослини від цього шкідника. Для захисту дерев, по периметру пристовбурного кола або проекції крони дерева, роблю вал із землі заввишки 20–25 см, у результаті чого утворюється чаша, в яку напускаю води. Коли чаша наповниться водою, шланг спрямовую у труби, які закладаю навколо дерева ще під час садіння на глибину 65–70 см. Завдяки облаштуванню трубами легко, за 2–3 доби, промочую шар ґрунту навколо дерева на глибину приблизно 80 см, де розташована основна маса коріння. В останній час, щоб не робити земляний вал навколо дерева, вирізую з бляхи стрічки завширшки 30 см і за їх допомогою облаштовую чашу навколо дерева.



Облаштування посадкової ями дренажем і трубами для поливу: 1 – труби, 2 – плівка; 3 – гравій; 4 – отвори в трубах; 5 – ґрунт з добривами; 6 – гумусовий шар ґрунту; 7 – захисний шар ґрунту.

Застосовуючи такі прості народні методи боротьби з шкідниками й хворобами, вирощую на власній ділянці екологічно чисту продукцію. Про це детальніше розповідаю на сторінках власної книжки "Все для саду".

А.І. Кочур

Захист саду і виноградника

Кожний виноградар-аматор докладає багато зусиль, щоб захистити насадження від шкідників і хвороб. Усі ми чудово розуміємо, що від правильного підходу до цього найважливішого комплексу робіт залежить головний результат – наш урожай. Існує величезна кількість способів і засобів досягнення успіху в даному напрямку. Поділюся з колегами-виноградарями й садівниками результатами свого практичного досвіду.

Маленька передмова. Мій багаторічний пошук надійної системи захисту на винограднику й у саду постійно давав збої: використання біологічних засобів виявилося малоефективним, багаторазове застосування "важкої хімічної артилерії", та ще невідомого виробника й складу – це непоправний удар по здоров'ю (як свого, так і рослин). Чи ж варто говорити про "безгрішність" ДНОКа, Престижу й сірковмісних препаратів, використовуваних на наших українських присадибних ділянках? До того ж відзначу, що аматор чомусь часто тільки в останній момент, помітивши загрозу своїм вихованцям, звертається до найближчих наметів і ларків продавців "хімії", в усілякі підвали, магазинчики і їм подібні торгівельні комплекси. Та це ще не головне, хто нам пропонує "рятувальне коло", важливіше інше: що і якої якості ми купуємо. А поради продавців про дози, норми, бакову сумісність критикувати вже й не варто...

Я – постійний передплатник херсонського "Дачника", по одній зі статей заочно познайомився з дивовижним, самобутнім і дуже досвідченим виноградарем і садівником з міста Бердянська Миколою Васильовичем Глушкіним. Від нього я довідався про існування й роботу компанії "Еридон" в Україні й у всіх її обласних центрах. Зазначена компанія займається постачанням і реалізацією найсучасніших засобів захисту сільськогосподарських культур від найкращих світових виробників: BASF,BAYER, SYNGENTA, DUPONT та інших для великих і малих фермерських господарств, а також приватних виробників. Мій старший колега з південного курортного міста вже 10 років застосовує препарати даної компанії на своєму аматорському винограднику й у саду. Він за консультаціями фахівців "Еридону" і за власними спостереженнями по фенологічних фазах розвитку кущів та дерев розробив чітку систему захисту від хвороб і шкідників, а також одночасні підживлен-

Таблиця 1

Система захисту аматорського виноградника сучасними фірмовими препаратами (за М.В. Глушкіним)

Вид обприскувань	Фаза розвитку рослин	Назва препарату	Доза, мл або г на 10 л води	Примітки
1-ше викорінююче	По сухій лозі при відкриванні після зимівлі	Залізний купорос	300–400 г	3–4%
2-ге викорінююче	Через 1–1,5 тижня по брунькам, що ще не розвилися	Препарат 30В	300 мл	Виконати через 1–1,5 тижня після 1-го обприскування
1-ше по вегетуючих частинах	Фаза росту: 3–5-й листок	Хорус	6 г	Розчин бакової суміші наносити по всій листковій поверхні і деревині
		Конфідор	2,5 мл	
		Міком-виноград	25 мл	
2-ге по вегетуючих частинах	Перед цвітінням (за 3–5 днів)	Ридоміл	25 г	Наносити на листки, суцвіття, лозу і багаторічну деревину
		Кораген	1 мл	
		Колліс	4 мл	
		Міком-виноград	25 мл	
3-є по вегетуючих частинах	Після закінчення цвітіння	Кораген	1 мл	Не запізнитись: розмір ягід – як "сірникова головка"
		Талендо	1,25 мл	
		Колліс (сер. і пізні сорти)	4 мл	
		Ридоміл/або синекура	25 г/25 г	
		Міком-виноград	25 мл	
4-е по вегетуючих частинах (застосовується як винятковий захід)	2-га половина серпня, урожай з куща зібрано	Конфідор	2,5 мл	У випадку прояву листкової форми філоксери або виявлення її кореневої форми
		Плантафол (N:P:K=0:25:50)	30 г	Для прискорення дозрівання щеплень і при ураженні щеплень на кущах

Ходімте в сад

Таблиця 2

Система захисту аматорського саду сучасними фірмовими препаратами (за М.В. Глушкіним)

Вид обприскувань	Фаза розвитку рослин	Назва препарату	Доза, мл або г на 10 л води	Примітки
1-ше викорінююче	Фаза сильного набубнявіння бруньок	Препарат 30В	30 мл	По кроні до початку вегетації
2-е обприскування	Фаза рожевого бутона	Хорус	6 г	На початку вегетації
		Конфідор	2,5 мл	
		Міком-сад	25 мл	
3-е обприскування	За фенологічною фазою "початок цвітіння білої акації"	Стробі	3 г	По вегетуючому дереву
		Кораген	1,5 мл	
		Міком-сад	25 мл	
4-е обприскування	Через 1 місяць після 3-го обприскування	Стробі	3 г	По вегетуючому дереву
		Кораген	1,5 мл	
		Міком-сад	25 мл	

ня в бакових сумішах. М.В. Глушкін запропонував і мені випробувати свою методику. 2012-й рік виявився для мене прогресивним, обнадіюючим і досить результативним. Системи захисту спрацювали чітко. Мій виноградник у процесі вегетації не виявив ніяких ознак хвороб і пошкодження шкідниками, розвивався без проблем, відплодоносив повноцінним урожаєм і благополучно пішов у зимівлю, а сад просто шокував мене та усіх моїх відвідувачів чистотою й врожайністю (не приховаю, частина верхніх гілок на Аскольді тріщала від навантаження!). Товарні й смакові якості сонячних виноградних ягід і яблук виявилися просто відмінними.

Термін дії препаратів фірм-виробників світового рівня – від двох до чотирьох років (усе це перевіряється й контролюється покупцем під час придбання). Треба правильно розрахувати (згідно дози на 10 літрів бакової суміші за паспортом препарату, площі ваших насаджень, кратності застосування за один сезон і строку придатності), скільки потрібно купувати того або іншого засобу захисту. У випадку, коли розфасована упаковка більша від розрахункової, можна поділитися матеріалом з колегами, знайомими.

Знаю, що по даному досвіду виникне низка питань, тому відзначу найважливіше для тих читачів, хто сумнівається і вагається.

1. Уся продукція компанії сертифікована Міністерствами охорони здоров'я країн-виробників.

2. Клас безпеки препаратів 3-й або 4-й.

3. Препарати мають паспорти й докладні інструкції з використання (тексти перекладені на російську).

4. Найвища ефективність захисту досягається за точного й уважного дотримання пропонованих обробок (див. таблиці).

5. Необхідність дотримання особистих заходів безпеки й умов зберігання згідно інструкцій до препаратів.

6. До відома: польські сади обробляють приблизно 1 раз на 10 днів; регіональний консультант південного сходу України рекомендує не менш як 18 препаратів для порятунку саду і не менше – по винограду. Мелітопольські вчені-садівники рекомендують "погодувати" сад 12 разів за вегетацію. Кількість же обробок, запропонованих читачеві, видно з таблиць у статті.

7. Пропоновані системи захисту є приватною практикою й обов'язкового застосування не вимагають: кожний має право вибрати свій шлях захисту рослин на власній присадибній ділянці.

8. Агрономи-консультанти в "Еридоні" завжди дають вичерпні консультації, а також безкоштовні рекомендації щодо засобів, які ви придбаєте.

9. Запропоновані системи чітко вписуються у фенологічні фази розвитку наших "вихованців", а останні обробки в саду й на винограднику розраховані на строки очікування препаратів, тобто повний період розпаду до початку першого знімання товарної продукції.

10. Через часткову фітотоксичність препаратів, запропонованих за схемами, обприскування баковими сумішами слід виконувати чітко у надвечірній час і за сухої погоди. Перша вимога гранично важлива, тому що через 2–3 години розчини засвояться й почнуть системно циркулювати по всіх частинах рослини, а сонячна активність не встигне внести негативні корективи. Друга вимога не допускає можливості багаторазового зниження діючої концентрації розчинів від вологих умов погоди, які можуть призвести до різкого зниження активності препаратів.

Важливі зауваження:

1. Препарати (хорус, конфідор, ридоміл, кораген, колліс, стробі, талендо, синекура та інші) фірм-виробників захисту рослин світового рівня BASF, BAYER, SYNGENTA, DUPONT та інших купляти тільки на головному або обласних складах компанії "Еридон" в Україні.

2. Препарати групи "Міком" (м. Дніпропетровськ), тобто міком-виноград, міком-сад, міком-город, міком-картопля та інші можна придбати за оголошенням в Інтернеті.

3. Застосовувати і зберігати препарати згідно з інструкцією, при купівлі перевіряти строк придатності.

4. Результати від застосовуваних засобів захисту і підживлень високі та надійні, перевірені на практиці.

Віктор Таранюк,
виноградар-аматор,
м. Макіївка, тел. 0954003636

Біодинамічний календар

Липень

Липень – середина літа, але чимало власників дачних і присадибних ділянок вважають цей місяць логічним продовженням червня, бо більшість робіт, які потрібно виконати господарям на городі і в саду, такі самі, як і в червні. Насамперед, це – полив і підживлення рослин, розпушування ґрунту і боротьба з бур'янами. Однак у липні додаються й інші нагальні роботи, бо чимало рослин у цей період вже починають давати врожай. Тож не гаймо часу!



Тілець 1 (23:44) – 4 (11:23)

Липень – час масової появи колорадських жуків, впоратися з якими допоможуть Іскра золота, Командор, Блискавка, Конфідор максі та інші препарати, ефективні проти цих небезпечних шкідників.

Крім того, в цей період рослини потребують періодичного підгортання. Однак досвідченим овочівникам давно відомо, що найвагоміший урожай дають кущі картоплі, які не підгортають, а засипають землею. Пояснюється це тим, що картопля – світлолюбна культура, у тіні рослини лише витягуються. Проте, коли картоплю підгортають, то, зазвичай, усі стебла збиваються докупи, де їм стає тісно й вони заважають одне одному. Однак зовсім без підгортання годі й очікувати на щедрий урожай цієї культури. Саме тому досвідчені картоплярі беруть землю з міжряддя лопатою і, розсовуючи стебла по боках, засипають її всередину куща. За такого підгортання кущі, зазвичай, виростають розлогі, широкі, сильні. Вони зав'язують і формують більше великих бульб, ніж рослини, які підгортали за звичною технологією.

І, хоча виконання цього агрозаходу потребує більше часу й праці, але вони з лихвою окуповуються завдяки отриманню більшого врожаю великих здорових бульб.



Близнята 4 (11:23) – 7 (0:15)

У липні продовжують достигати ягоди суниці, малини. Щоб прискорити їхнє наливання, ґрунт під кущами періодично поливають, підтримуючи його у помірно вологому стані, а також регулярно видаляють бур'яни.

Варто нагадати, що ягоди цих культур дуже ніжні й швидко псуються. Тому врожай краще відразу збирати у тару, в якій його транспортуватимуть. Під час збирання врожаю не допускають потрапляння у посуд разом зі здоровими ягодами плодів, заражених сірою гниллю. Якщо вони зберігатимуться в теплому приміщенні та в щільно закритому посуді, хвороба швидко пошириться й зібрані ягоди протягом доби стануть непридатними до споживання.

Не слід також забувати, що одночасно із достиганням ягід відбувається формування плодових бруньок, тому ягідні рослини потребують підживлення, яке сприяє закладанню гарних основ для врожаю наступного року.



Рак 7 (0:15) – 9 (12:50)
Новий Місяць – 8 (9:14)

На Новий Місяць не рекомендується виконувати будь-які роботи з рослинами, бо вважається, що вони не отримають необхідної життєвої сили. Не варто також щепити рослини й розпушувати землю навколо них, аби не пошкодити їхні корені.

Натомість можна навести лад на ділянці, прибравши граблями все сміття, яке подрібнюють і разом із різними органічними рештками складають до "весняної" компостної купи. Також додають туди гній худоби і послід птиці. Купу продовжують формувати до середини липня, щоб компост у ній встиг дозріти до кінця серпня – початку вересня, коли він знадобиться для внесення на грядки, яке виконують зазвичай восени.



Лев 9 (12:50) – 12 (0:14)

Особливої уваги в цей період потребують помідори та огірки. Ці рослини потрібно ретельно поливати й підживлювати. Зазвичай, після кожного поливу овочеві культури злегка підгортають, що сприяє нарощенню ними потужної кореневої системи.

Городники до останньої декади липня поспішають підготувати помідори до завершальної фази вегетації. З цією метою у рослин прищипують верхівки, а також акуратно видаляють стебла, на яких немає зав'язей. Зменшуючи зелену масу помідорів, наступного місяця можна отримати значно більше плодів.

Щодекади в липні помідори підживлюють коров'яком або курячим послідом, розбавленим водою, із додаванням звичайного попелу. Огірки також потрібно підживлювати коров'яком і частіше поливати розчином марганцівки, щоб вони менше хворіли.



Діва 12 (0:14) – 14 (9:42)

Садівники продовжують доглядати за кущами смородини та аґрусу. Інколи під вагою ягід їхні гілки дуже прогинаються донизу, а відтак значна частина ягід опиняється на землі, де швидко загниває. Щоб підтримати такі гілки, навколо кущів встановлюють рамкову огорожу або інші підпори.

Аби прискорити наливання ягід, продовжують підживлювати кущі коров'яком або пташиним послідом з додаванням попелу, поливають їх.

Приділяють увагу малиннику, ґрунт під яким необхідно утримувати в помірно вологому стані протягом усього періоду вегетації. Залежно від погодних умов і типу ґрунту частоту поливів коригують, але здебільшого роблять це один раз на тиждень.

Регулярно видаляють зайві пагони, що відростають, оскільки вони забирають поживні речовини від материнського плодоносного куща й зменшують урожай ягід.



Терези 14 (9:42) – 16 (16:26)
Перша чверть Місяця – 16 (5:18)

У виноградарів у липні роботи вистачає. Зокрема, слід продовжувати виконувати роботи, розпочаті у червні: регулярно підв'язувати до шпалери молоді пагони, які влітку активно ростуть, і видаляти пасинки, підживлювати кущі препаратом "Байкал ЕМ-1" або органічними добривами з фосфорно-калійними добавками, обробляти рослини проти шкідників і хвороб. Однак останній агрозахід виконують у виняткових випад-

ках, дотримуючись особливих заходів захисту виноградних грон, які достигають у цей період, від потрапляння на них хімічних розчинів. Аби запобігти поширенню на винограднику гнилі та інших хвороб і шкідників, можна посипати ґрунт навколо кущів попелом.

Доглядаючи за молодими саджанцями, висадженими на постійне місце, у липні їх обов'язково підживлюють мінеральними добривами з розрахунку 25 г на 10 л води.



Скорпіон 16 (16:26) – 18 (19:56)

Важливий агрозахід з догляду за вишнею і сливою – регулярне видалення кореневої порослі, яка влітку активно відростає у великій кількості. Її необхідно обов'язково видаляти, щоб не послаблювати материнську рослину й не знижувати її врожайність. Аби отримати успішні результати, варто видаляти кореневу поросль від самого кореня. З цією метою обережно розкопують верхній шар ґрунту до місця, де кореневий відросток відходить від кореневої системи дерева, і відривають його. Такий агрозахід значно сповільнює утворення нової кореневої порослі.

За потреби під гілки вишні й сливи встановлюють підпірки. При цьому місця, де вони торкаються гілок, обкладають м'яким матеріалом. Це запобігає тертю гілки об підпірку, внаслідок якого кора дерева може бути пошкоджена, що інколи спричинює камедетечу. Якщо ж на деревах все ж таки з'являється камедь у вигляді прозорої засихаючої смоли, її обов'язково видаляють, а уражені місця дезінфікують і замазують садовим варом.



Стрілець 18 (19:56) – 20 (20:40)

Овочівники у липні повинні подбати про захист помідорів від опіків у спеку, яка на більшій частині України в останні роки стала значною проблемою влітку. Звичайно ж, коли в тіні температура підвищується до 30°С, то на розпеченому ґрунті вона може сягати 50°С. За таких погодних умов у рослин "горить" листя, опіки псують плоди, стерилізується пилок, знижується врожайність. А відтак городникам доводиться шукати способи, як затінити насадження помідорів.

Зазначимо, що природне затінення для плодів створює листя рослин, тому деякі городники в спекотний період відмовляються від його видалення, яке практикує більшість господарів. Вони вважають, що за несприятливих погодних умов густе листя – це благо для рослини: воно рятує ґрунт від перегрівання й пересихання, а плоди – від сонячних опіків. Можливо, варто скористатися їхнім досвідом.



Козеріг 20 (20:40) – 22 (20:08)

Квітникарі для захисту троянд та інших декоративних кущів від пильщиків, листокруток застосовують препарат Блискавка швидкої дії (2 мл на 10 л води) або інші "хімікати". Виконують обрізування дикої порослі у троянд. Для більш дружного й пишного цвітіння квіткові культури в період утворення бутонів і початку цвітіння обробляють стимуляторами цвітіння.

Нагадаємо, що зрізувати садові троянди для букетів небажано, бо за таких обставин кущі швидко старіють і довго не живуть. Рекомендують лише у занадто густих кущів видаляти слабкі пагони, що ростуть усередину куща.

Доглядаючи за жоржинами і гладіолусами, за необхідності підв'язують рослини до опор, щоб їхні стебла не зламалися під власною вагою.



Водолій 22 (20:08) – 24 (20:24)
Повний Місяць – 22 (20:15)

У дні, коли Місяць уповні, культурні рослини не варто чіпати. Не рекомендується також обрізувати дерева й кущі, прищипувати (пасинкувати) овочеві рослини, виконувати щеплення тощо. Щоправда, можна зайнятися мульчуванням ґрунту або підготовкою нових ділянок для садіння різних культур, боротьбою зі шкідниками тощо.

Доглядаючи за яблуневим садом, слід подбати про підпори для гілок. Адже внаслідок підвищеного навантаження на них за рахунок ваги плодів, що наливаються в липні, значно зростає ризик відламів великих скелетних гілок.

Дерева уважно оглядають, продовжуючи регулярно збирати й знищувати падалицю, щоб не дати гусені плодожерки сховатися в ґрунті. За сухої погоди яблуні підживлюють і рясно поливають.



Риби 24 (20:24) – 26 (23:30)

У липні овочівники починають збирати врожай ранніх сортів кольрабі, білоголової та цвітної капусти. Також у цей період варто виконати остаточне проріджування моркви й петрушки, між рослинами яких залишають у ряду щонайменше по 4 см, а на грядках пастернаку й редьки – по 8–10 см.

Якщо наприкінці червня на гарбузах не видалили пагони, які не мають плодів або зав'язей, то не пізно зробити це в липні.

Квітникарі періодично зривають на клумбах і грядках квіти, що зів'яли, і намагаються не давати рослинам зав'язувати насіння, бо зав'язі надалі лише послаблюватимуть квіти, внаслідок чого вони втрачатимуть свою декоративність.



Овен 26 (23:30) – 29 (6:44)

Садівники у липні продовжують доглядати за плодовими деревами і ягідними кущами, збирають урожай ранніх груш, слив, вишень і яблук, які достигають у липні.

За спекотної погоди чимало дерев вкривається шкідниками – попелицями, які швидко поширюються в цей період у саду. Щоб запобігти цьому, дерева обприскують спеціальними препаратами, що їх пропонує торгівельна мережа, або застосовують відвари різних трав: кульбаби, полину тощо. Слід зауважити, що за значного поширення попелиці можуть переповзати з плодових дерев на бур'яни, на яких розмножуються до кінця літа. Саме тому всі бур'яни вкрай потрібно регулярно знищувати.



Тілець 29 (6:44) – 31 (17:43)
Остання чверть Місяця – 29 (19:43)

Власники зелених газонів продовжують регулярно підстригати траву. Зазвичай, роблять це 1–2 рази на тиждень, а також регулярно висмикують бур'яни, підрівнюють краї газонної ділянки і поливають її.

Потрібно враховувати, що за спекотної погоди в липні газонні трави можуть втрачати красивий зелений блиск і здоровий вигляд. Аби цього не трапилося, під час підстригання не варто користуватися травозбірником косарки: скошена трава, залишена на поверхні газону, значно зменшує випаровування вологи. З цією метою можна також підживити газон комплексними добривами, що сприяє зменшенню в'янення рослин і запобігає втраті ними зеленого блиску.

Ремонт – справа серйозна

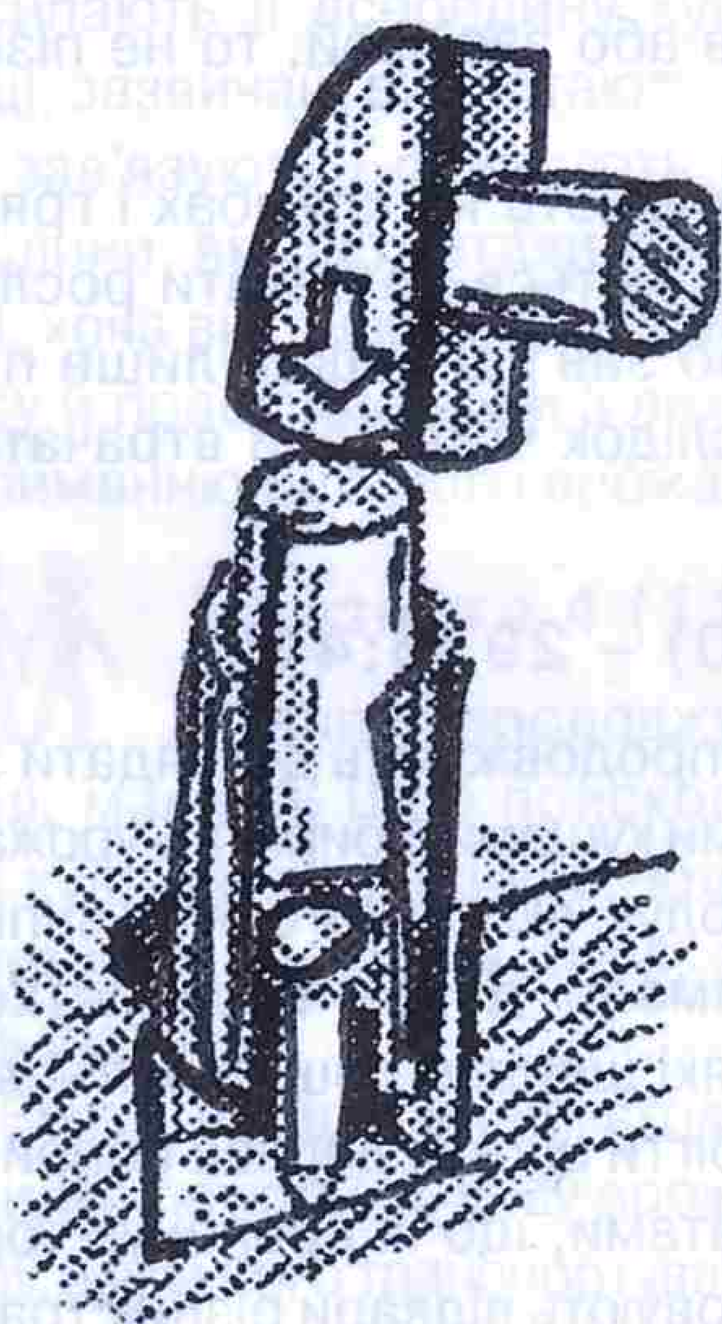
Влітку чимало господарів розпочинають у своїх квартирах і дачних будинках поточні або капітальні ремонтні роботи. Однак при цьому дуже часто вони стикаються з певними труднощами, які можна легко вирішити, скориставшись нашими простими практичними порадами.

Молоток для бляхаря

Досить часто власнику індивідуального житлового або дачного будинку під час виконання жерстяних робіт, особливо при ремонті покрівлі, вкрай потрібен так званий "м'який" молоток.

У цьому випадку може стати у пригоді спеціальний гумовий молоток, який пропонує торговельна мережа. Однак не завжди такий інструмент підходить, оскільки має великі розміри, а вага його, порівняно з металевим, набагато менша. Тому точно розрахувати силу удару інколи буває досить важко, а від цього, як відомо, потерпає якість виконуваної роботи.

Вирішити цю проблему можна досить просто, якщо придбати в аптеці гумовий наконечник для милиці. Його надягають на звичайний металевий круглий молоток і таким чином молоток потрібної ваги перетворюють на "м'який", яким буде зручно працювати як на верстаті, так і безпосередньо на покрівлі будь-якої житлової будови.



Заб'ємо цвях де завгодно

Як уже зазначалося, з настанням теплих днів у квартирі або на дачній ділянці доводиться виконувати чимало ремонтних робіт, у яких "головними дійовими особами" часто стають цвях і молоток.

Однак, як свідчить практика, не завжди вдається забити цвях так, як потрібно, і в тому місці, де це найбільш необхідно. Адже в наших помешканнях є чимало важкодоступних місць, де молотком не лише не розмахнутися, а й навіть підступитися складно.

Проте з цією проблемою можна впоратися. Один із варіантів її вирішення представлено на рисунку. З цією метою потрібно взяти будь-яку міцну трубку, яка слугуватиме напрямною для металевого прутка. Встановивши їх над цвяхом так, як показано на рисунку, вдасться легко виконати цю просту операцію.

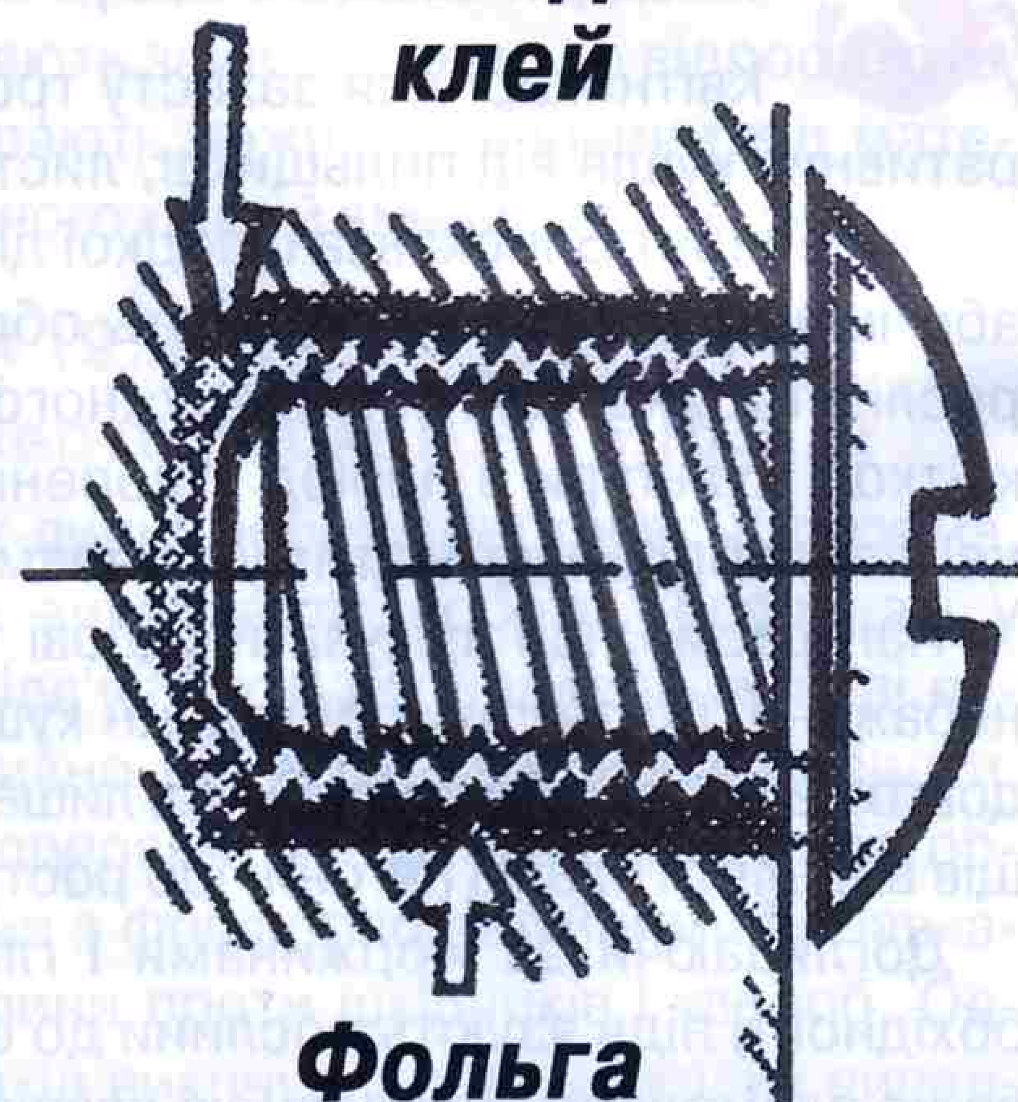
Без нарізування різьби

У міській квартирі або дачному будиночку дуже часто доводиться застосовувати для надійності кріплення замість цвяхів, шурупів або саморізів болти. Однак їх потрібно якось вкручувати, адже гайку в стіну просто так не вмуруєш. І навіть якщо вдасться виконати цю роботу, то триматиметься вона не дуже добре. А відтак – кріплення вийде ненадійним, а це вже небезпечно. Як же бути у такому випадку?

Виявляється, роз'ємне з'єднання на болтах можна зробити, не нарізуючи в деталях різьблення. Технологія полягає в наступному: спочатку болт потрібно обгорнути металевою фольгою і акуратно обжати її так, щоб на фользі рельєфно проступило різьблення.

Потім фольгу обмазують епоксидним клеєм і болт разом із фольгою вставляють в отвір, який має бути також заповнений епоксидкою. Коли клей затверднe, болт можна буде вільно викручувати й закручувати знову.

Для з'єднань, які "працюють" на розрив під сильним навантаженням, такий спосіб, мабуть, не зовсім підходить, але для кріплення фоторамок, картин і навіть книжкових полиць він цілком згодиться.



Відновлюємо емаль на ванні

Пошкоджена емаль на ванні – це не лише зіпсований зовнішній вигляд такого необхідного пристосування у квартирі й певні незручності у користуванні, але й додаткові, до того ж, значні, витрати із заміни ванни на нову.

Однак проблему вирішити не так уже й складно: потрібно просто відновити емаль на ванні. Роблять це різними способами, але вважаємо, що варто зупинитися на найпростіших і ефективніших.

Отже, ті місця на поверхні ванни, де відбита емаль, потрібно покрити епоксидним клеєм і зверху посипати дуже дрібно потовченою порцеляною. З цією метою можна скористатися розбитим блюдцем або тарілкою.

Інколи використовують інший спосіб. Відбиту емаль чавунної емальованої ванни відновлюють за допомогою сухих білил і клею "БФ-2". Для цього пошкоджену поверхню необхідно очистити наждачним папером, промити бензином і добре просушити. Потім на підготовлене пошкоджене місце накласти тонкий шар клею, додати невелику кількість сухих білил і за допомогою щіточки розрівняти суміш по всій поверхні.

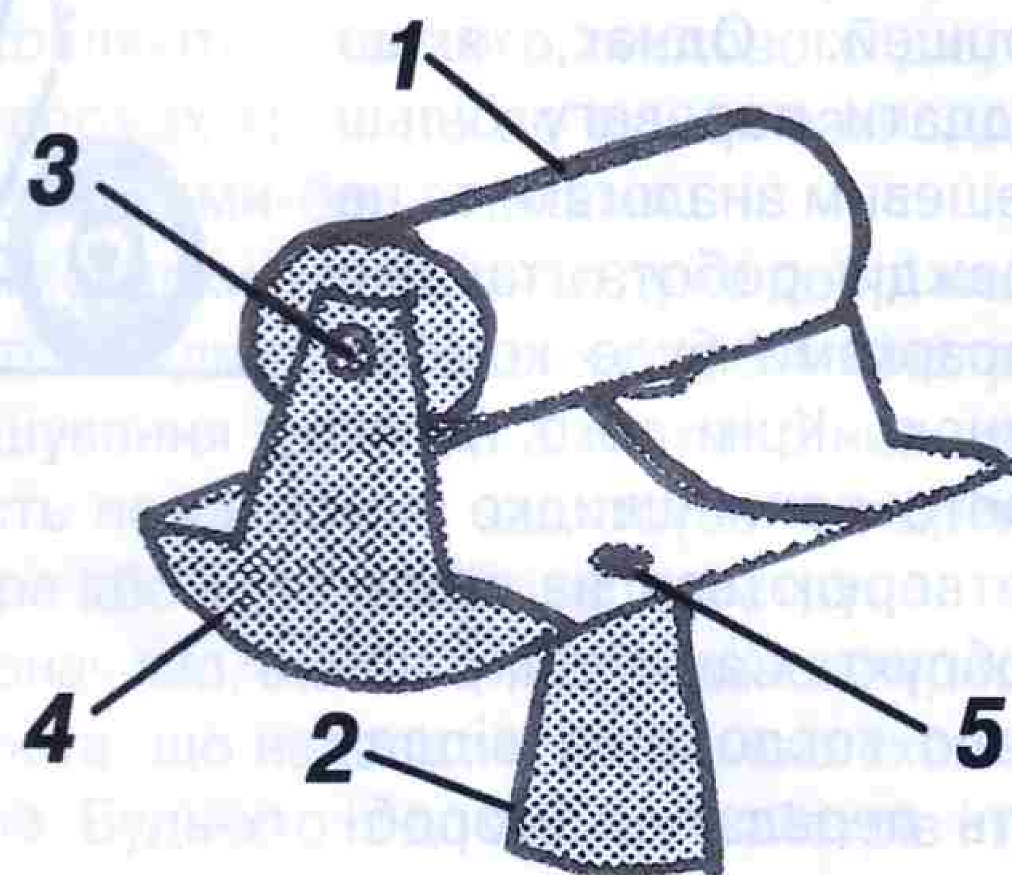
Варто зазначити, що суміш необхідно наносити декількома шарами з інтервалами через 1–1,5 години, поки загальна товщина шарів не досягне товщини емалі ванни. Остаточно вона затвердне протягом 4–5 діб за температури у приміщенні +18°С.

Валик з піддоном

Під час виконання ремонтних робіт у дачному будиночку або в міській квартирі інколи доводиться фарбувати стелі. Найпоширеніший інструмент для фарбування поверхонь – щітка або валик. Але, користуючись ними, перш ніж розпочати роботу, потрібно подбати про те, щоб захистити підлогу від крапель фарби, які падатимуть зі стелі під час фарбування.

Дехто з господарів застеляє підлогу газетами або насипає на неї шар тирси. До певної міри це допомагає вирішити проблему, однак застосування цих засобів не дає повної гарантії того, що підлога не забрудниться фарбою, яку потім доведеться з великими труднощами видаляти.

Саме тому досвідчені майстри вирішують цю проблему наступним чином. З цією метою потрібно виготовити спеціальний валик для фарбування, який зображено на рисунку. Загалом це зовсім нескладно, адже, по суті, це звичайний валик, тільки з піддоном, в який збиратимуться всі краплі фарби, не долітаючи до підлоги.



Валик з піддоном:
1 – валик хутряний; 2 – держак; 3 – вісь; 4 – піддон; 5 – шуруп.

Щітка відмиється легко

Чимало господарів після виконання малярних робіт щітки, які вже використовували, просто викидають, бо згодом їх буде досить складно відмити від засохлої фарби. Не допомагає навіть застосування розчинника. Тому ще цілком "працездатний" інструмент відправляють на смітник, хоча повернути йому практично новий вигляд не так уже й складно.

Для цього потрібно підібрати поліетиленовий пакет із товстої плівки і зробити так, як показано на рисунку. З цією метою в пакет наливають трохи розчинника, ставлять у нього щітку й щільно зав'язують. У такому положенні



пакет залишають на ніч. За цей час розчинник, який нікуди не випаровується, "з'їсть" усю фарбу. Тож майстру залишиться лише промити щітку і розпочати роботу або покласти її на зберігання.

Насамкінець зауважимо: якщо у вашій оселі не все облаштовано так, як хотілося б, то не варто зволікати з ремонтом. А якщо ви вже прийняли рішення зробити ремонт, то потрібно бути готовим, що у вас відразу з'явиться чимало важливих завдань. Сподіваємося, що кілька наших порад значною мірою полегшать вирішення цих проблем.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Коса – добре, а косарка – краще

Одна з найважчих і відповідальних робіт для селян влітку – забезпечення якісними кормами свійських тварин. Зокрема, на одну голову великої рогатої худоби, без урахування доповнювачів, необхідно заготовити щонайменше тонну сіна. Традиційно під час заготівлі сіна використовували косу, так здавна робили наші діди-прадіди. Слід зазначити, що праця ця була досить важка й виснажлива, до того ж, для її виконання необхідні певні навички, вміння, знання правил вибору коси, догляду за нею і роботи з цим інструментом.

Нині дехто з господарів користується косарками, які значною мірою полегшують роботу, особливо на середніх і великих ділянках. Тим більше, що придбати нині сучасну техніку можна без особливих проблем, вистачило б лише грошей. Однак, якщо віддати перевагу більш дешевим аналогам, то не завжди робота такими косарками буде комфортною. Крім того, дуже часто вони швидко перетворюються на металобрухт. Саме тому чимало господарів віддають перевагу саморобним косаркам, адже змайструвати простий і надійний інструмент не так уже й складно.

І головне, що косарка будь-якої конструкції значно ефективніша за косу і дає змогу суттєво скоротити строки заготівлі сіна, та ще й не потребує великих фізичних зусиль. Отже, косарка – це не коса.

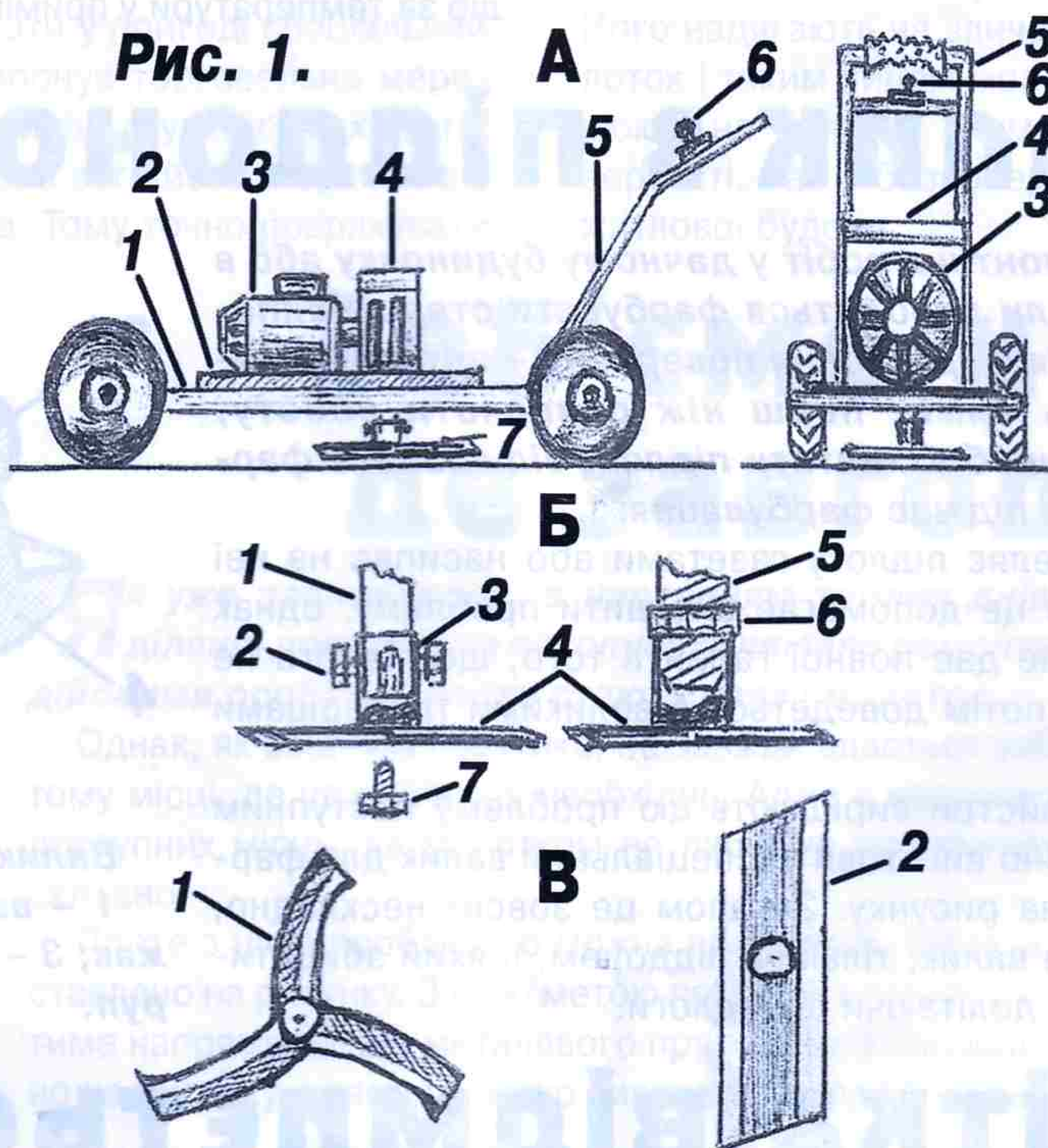
Пропоную один із варіантів простої косарки (рис. 1), яку можна виготовити самотужки. Таку конструкцію часто використовують як газонокосарку, а також для заготівлі сіна.

Щоправда, для заготівлі сіна доводиться виїжджати у поля та на луки, де немає стаціонарної електромережі. У цьому випадку незамінним виявиться бензиновий двигун, наприклад, від бензопили. Його встановлюють замість електродвигуна, і можна виконувати роботу.

Починають виготовляти косарку з платформи, попередньо подбавши про всі необхідні складові для її виготовлення. Платформу (раму) можна виготовити з труб або дощок. На неї встановлюють колеса. Зазвичай, для цього використовують колеса від дитячих велосипедів або колясок. Потім розмічають місця встановлення двигуна і редуктора і закріплюють їх. Для жорсткості й надійності кріплення на дерев'яній платформі встановлюють металеву плиту, на якій і встановлюють двигун і редуктор.

Держак (рукоятку) виготовляють з труби. Однак при цьому необхідно врахувати особливості транспортування даного пристрою. Зокрема, якщо косарку доведеться перевозити у багажнику автомобіля або в мотоколясці, то держак слід зробити розбірним або знімним.

Насадки позначені на рисунку літерою Б. Перед початком роботи їх встановлюють на вал редуктора або двигуна. Визначають висоту зрізування трави і фіксують болтами-фіксаторами. Насадки можуть бути різьбовими і фіксуватися контргайкою (див. рис.).



А – загальний вигляд: 1 – загальний вигляд косарки; 2 – металева плита жорсткості; 3 – електромотор; 4 – редуктор; 5 – трубчастий держак; 6 – вмикач; 7 – ножі з насадкою.

Б – варіанти кріплення ножів з насадкою: 1 – вал редуктора або електродвигуна; 2 – болти-фіксатори ножів із насадкою; 3 – насадка з ножами; 4 – ножі; 5 – різьбове кріплення насадки; 6 – контргайка; 7 – болт кріплення ножів.

В – варіанти ножів: 1 – трипроменевий; 2 – пластинчастий.

Ріжучі ножі виготовляють із міцного металу. Вони можуть бути двоабо трипроменевими і злегка серпоподібними. Увігнутість ножів гарантує якість зрізування трави. Ножі до насадки, зазвичай, приварюють електрозварюванням, але можна прикрутити їх болтом 7. Якщо насадку пригвинчують, то вона залишається постійною, змінюються лише ножі.

Також необхідно пам'ятати, що ножі обов'язково мають балансуватися, інакше мотор або редуктор швидко вийдуть із ладу.

Під час виготовлення агрегату можуть виникнути проблеми з придбанням потрібного редуктора. Однак його може замінити набір зірочок від мотоциклів, мопедів або велосипедів. Якщо і в цьому випадку виникнуть проблеми, тоді можна обійтися без редуктора. За таких обставин електродвигун кріплять вертикально і на його вал встановлюють насадки з ножами.

Щоб досягти зон досяжності, замість металевих ножів можна застосувати відрізок нейлонового шнура або металевої гітарної струни.

Насамкінець варто зауважити, що запропонований варіант косарки, можливо, і не зовсім ідеальний, але кожен майстер може внести до його конструкції свої конструктивні зміни. Адже, як кажуть у народі, досконалості немає меж.

Універсальна електрокосарка власноруч

Напевно, у багатьох господарів припадають пилом старі пилососи, магнітофони, програвачі, кавомолки та інша апаратура, що відслужила свій термін. Деякі з цих пристроїв можуть ще стати у пригоді, і, якщо не весь агрегат, то принаймні один із його вузлів, а саме електромотор, послужить вірну службу, якщо змайструвати з нього невелику електрокосарку (рис. 2, 3). Вона вигідно відрізнятиметься від аналогічних пристроїв своєю універсальністю, дешевизною і простотою у виготовленні.

До того ж, така косарка дуже зручна в роботі. А це дуже важливо, бо інколи працювати косаркою доводиться протягом кількох годин, утримуючи її в руках на вису. Щодо цієї косарки, то вона важить до 1,5 кг, що значно полегшує роботу. Дуже зручно обробляти нею чагарники, міжряддя, бордюри, газони тощо.

Для більшої зручності штангу-держак роблять "зламним", що дає змогу змінювати кут ножа під час роботи залежно від рельєфу та умов роботи.

Косарка влаштована таким чином: електродвигун і ріжучий апарат на кінці валу прикріплені до кожуха. Кожух-штанга-держак довжиною до 1,5 м. Двигун, наприклад, ДПМ-35 розрахований на 24 вольти постійного струму, потужністю 72 Вт і частотою обертання 9000 об./хв.

Такий двигун часто встановлюють на деяких переносних магнітофонах і системах автоматики. Як уже зазначалося, можна використати двигуни і від інших побутових приладів, але в цьому випадку ізоляцію необхідно посилити, бо джерелом живлення слугуватиме мережа змінного струму, та й вага косарки збільшиться майже вдвічі.

Ріжучий елемент (ніж) виготовляють з двох тонких дюралюмінієвих пластин, які з'єднуються гвинтами М4. Між пластинами встановлюють леза безпечної бритви, які виступатимуть на 0,5 мм, що виключатиме ламання ріжучої кромки.

Двигун слід захистити від випадкових ударних навантажень. Під час виготовлення ножів їх необхідно ретельно збалансувати, інакше неминуче биття внаслідок якого косарка при таких обертах двигуна швидко вийде з ладу.

Ніж зверху закривають кожухом з променями з тонкого листового дюралюмінію. Промені оберігають леза від поломки. З куполом вони з'єднані пелюстками, що відгинаються, на епоксидному клеї, кінці променів мають виступи, що задають висоту зрізування.

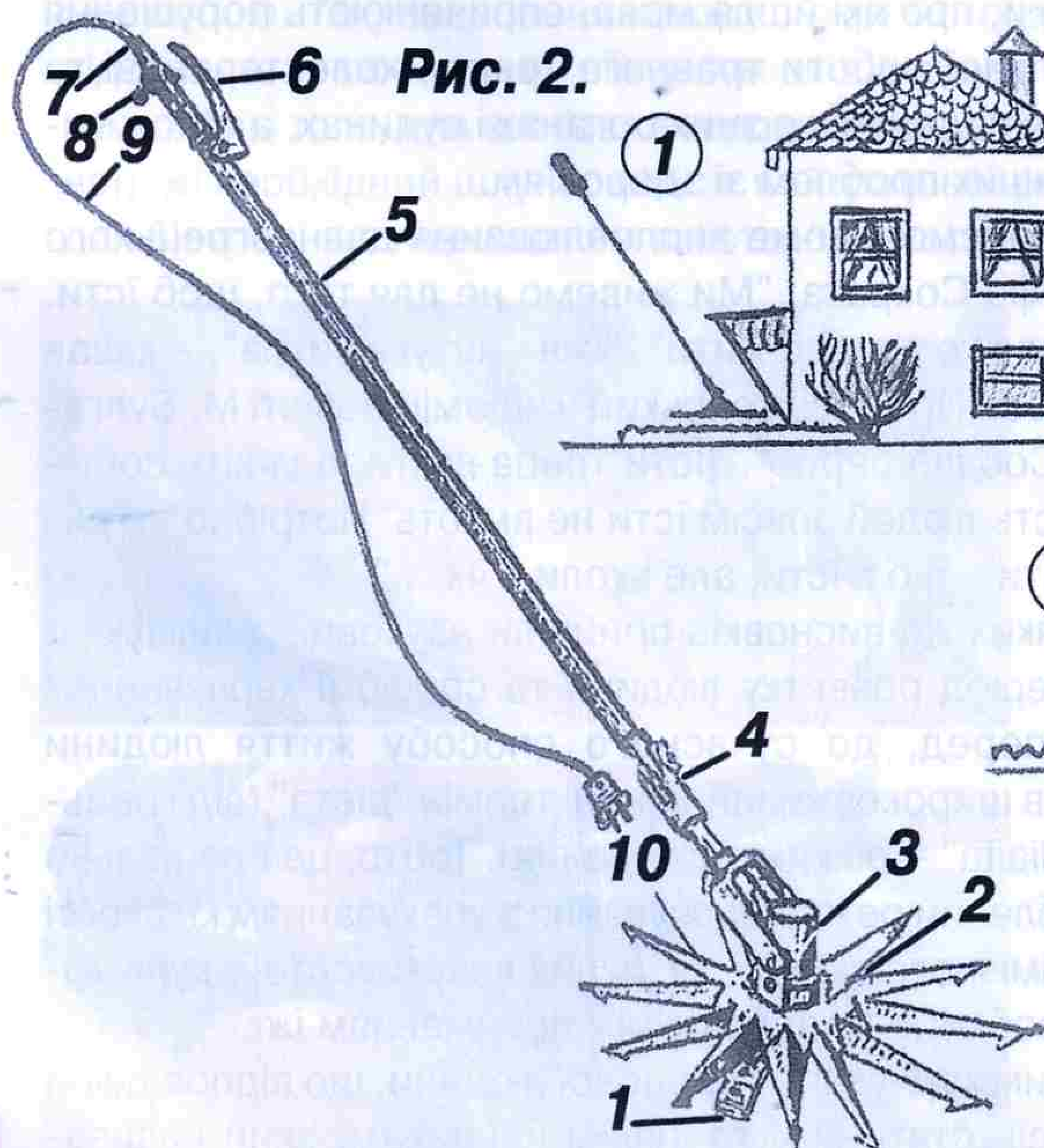
Штанга-держак кріпиться до кожуха. Його можна виготовити зі старої лижної палки. На верхній частині штанги кріплять кнопку включення двигуна зі здвоєним мікротумблером реверсу і штепсельним роз'ємом. Усередині штанги-держака прокладають провід, який під'єднано до двигуна.

Для зміни положення ріжучого елемента косарки роблять вирізи в трубці "ламкого пристрою". Трубка кріпиться до вилки гвинтом М4 на епоксидному клеї. Вилку з поздовжніми рифтами жорсткості (ребрами жорсткості) виготовляють з тонкого листового дюралюмінію. Штангу-держак кріплять до вушок захисного кожуха гвинтами з гайками-баранчиками.

Конструкція цієї косарки передбачає дуже добрі можливості досяжності на відміну від інших подібних інструментів, а для скошування трави на ділянках з нерівними межами замість ножа можна застосувати відрізок нейлонового шнура або металевої гітарної струни.

Насамкінець зазначимо, що конструкція даного пристрою настільки проста, що надавати її окремою схемою навряд чи доцільно. Будь-хто із домашніх майстрів і так зрозуміє, що й до чого. А виготовивши таку косарку та випробувавши її в роботі, зможе гідно оцінити всі її переваги.

О.Я. Дідиченко,
вул. Котовського, 7, м. Берислав,
Херсонська обл., 74300,
тел. 095-766-48-22, 095-746-09-89



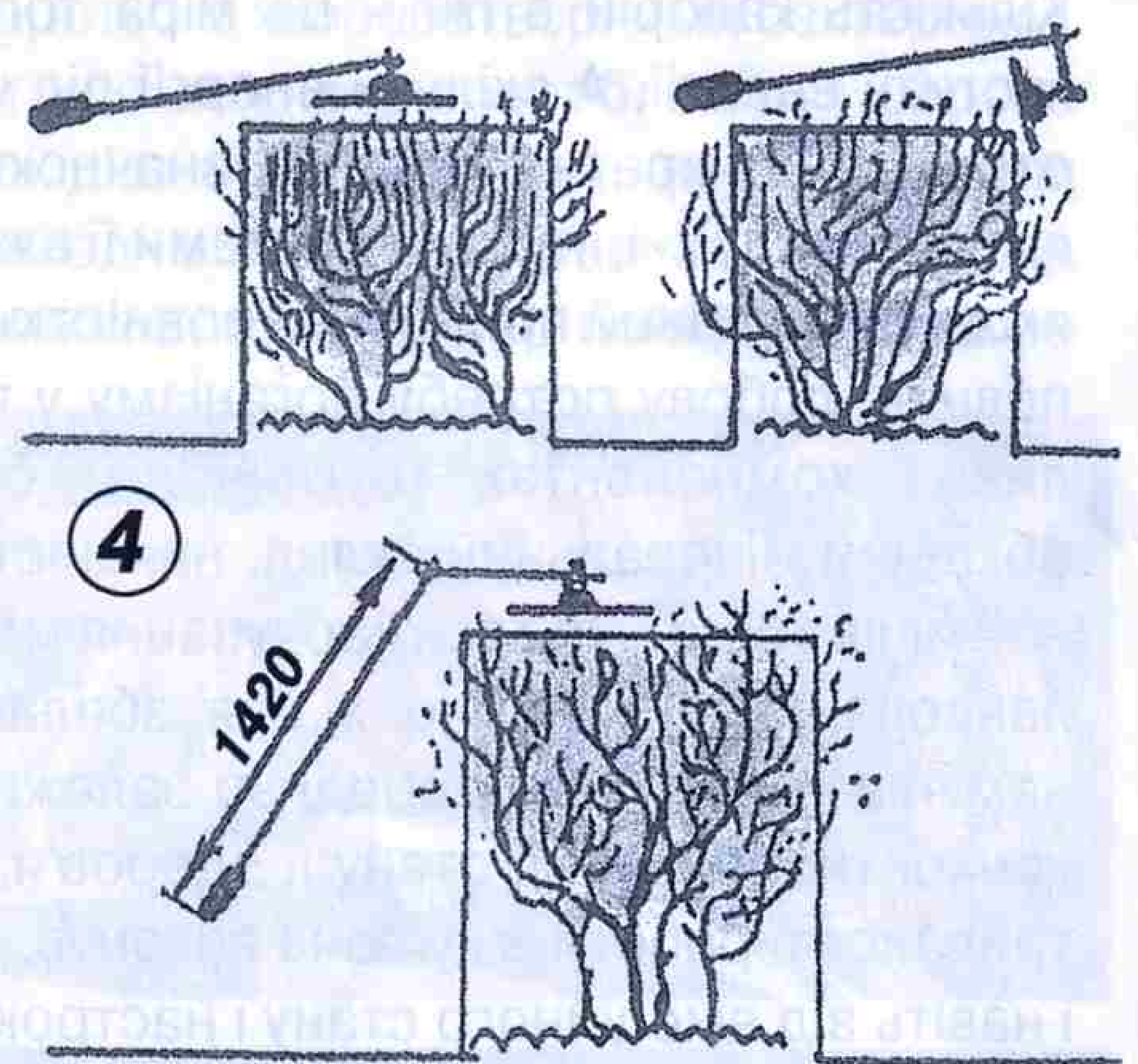


Рис. 2. Загальний вигляд електрокосарки: *1 – ніж; 2 – купол захисного кожуха; 3 – електродвигун; 4 "ламкий" пристрій; 5 – труба держака; 6 – кнопка і важіль включення; 7 штепсельний роз'єм; 8 – мікротумблер реверса; 9 – кабель; 10 – промінь захисного кожуха.*

Рис. 3. Варіанти використання електрокосарки: *1, 2, 3 – скошування трави біля стін будівель, між кущами, на схилах; 4 – оформлення крон чагарників.*



Харчування має бути збалансованим

Більшість хвороб виникає внаслідок неправильного харчування. І, щоб наш організм отримував необхідну кількість корисних речовин, слід навчитися правильно і збалансовано харчуватися. Та найголовніше, що необхідно пам'ятати: все добре в міру, тому варто ретельно стежити за своїм раціоном, аби організм не відчував нестачі поживних речовин, але й не страждав від перенасичення.

У "ДСГ" № 11 за 2012 р. ми вже розповідали, які продукти і в якій кількості рекомендується споживати, а які – не бажано. А відтак залишається з'ясувати ще одне дуже важливе питання: як їсти? Бо їсти треба вміти, і це справжня наука, якої треба навчатися.

Зрозуміло, що метою прийому людиною харчових продуктів є отримання й накопичення енергії для забезпечення життєдіяльності організму і виконання різних робіт. Головне завдання при цьому полягає в тому, щоб споживана їжа найкращим чином забезпечувала потреби організму в енергії.

Одержувану з їжі енергію, зазвичай, вимірюють у калоріях або кілокалоріях (1 кілокалорія = 1000 калорій). Отже, калорія – це одиниця виміру енергії. Слід зазначити, що дуже часто ми, помиляючись, асоціюємо калорії лише з їжею. Однак науковці застосовують цю одиницю вимірювання для всього, що містить енергію.

Проте варто повернутися до теми нашої розмови. Кількість калорій в їжі – це міра того, скільки ця їжа містить енергії. А скільки енергії під час її споживання отримає конкретна людина, значною мірою залежить як від складу їжі, так і від системи її вживання. Зокрема, якщо регулярний прийом їжі повністю і без залишку поповнює добову потребу організму у всіх життєво важливих компонентах (вуглеводи, білки, жири, необхідний мінеральний склад, наявність повного обсягу вітамінів тощо), то таке харчування можна назвати збалансованим. Звичайно ж, ця збалансованість – динамічна. Вона безпосередньо залежить від комплекції конкретної людини, стану її здоров'я, трудомісткості й тривалості роботи, яку вона виконує, кліматичних умов і навіть від емоційного стану і настрою людини.

Як надлишкові, так і недостатні дози основних компонентів у продуктах харчування часто призводять до негативних наслідків для людей із різною статурою, способом життя, рівнем фізичних і розумових навантажень тощо. До того ж, варто враховувати унікальність кожної людини, зокрема і в питанні, про яке йде мова.

Процеси споживання, перетравлювання й засвоєння їжі, що відбуваються із виділенням необхідної для організму людини енергії, можна порівняти з добре налагодженою і відрегульованою для роботи "топкою", в якій згоряють (окислюються) продукти харчування. Якщо вони правильно підібрані й збалансовані за сумісністю, мінеральним складом, вмістом вітамінів та інших необхідних компонентів і, до того ж, надходять дозовано і рівномірно, то вогонь у "топці" буде стійким і рівномірним, а самі продукти повністю згорятимуть, максимально віддаючи таку вкрай потрібну для нашого організму енергію.

Якщо ж даний процес відбуватиметься із певними порушеннями, то наша топка "потріскуватиме". Трапитися таке може внаслідок різних причин, зокрема від переїдання, особливо рафінованих продуктів – цукру, шоколаду, масла, виробів із борошна тонкого помелу тощо. Однак інколи ситуація значно погіршується, і тоді топка "спалахує або навіть дуже палахкотить", зокрема під час надмірного вживання міцних алкогольних напоїв, особливо якщо застілля супроводжується надмірним споживанням висококалорійної закуски. Коефіцієнт її корисної дії при цьому буде дуже низьким, а шкідливі компоненти неповного згоряння продуктів харчування відкладатимуться на стінках "топки" і на всіх "шляхах" отримання й передавання енергії.

Повертаючись від образного порівняння до актуальних особливостей процесу травлення, зауважимо, що недоліки, про які йшла мова, спричинюють порушення нормальної роботи травного тракту, холестеринові та інші відкладення у різних органах і судинах, а також чимало інших проблем зі здоров'ям.

Нагадаємо відоме висловлювання давньогрецького філософа Сократа: "Ми живемо не для того, щоб їсти. А їмо для того, щоб жити". "Їжа – штука хитра", – казав професор Преображенський у відомій повісті М. Булгакова "Собаче серце". "Їсти треба вміти, а уявіть собі – більшість людей зовсім їсти не вміють. Потрібно не лише знати – що з'їсти, але і коли, і як... ".

До яких же висновків прийшли науковці, аналізуючи весь період розвитку людини та спосіб її харчування? Насамперед, до сучасного способу життя людини увійшов широковживаний нині термін "дієта" (від грецького "diaita" – режим харчування). Тобто, це спеціально розроблений режим харчування з урахуванням кількості їжі, її хімічного складу, фізичних властивостей, кулінарної обробки та інтервалів між прийманням їжі.

Режим харчування здорової людини, що відповідає її професії, статі, віку та іншим чинникам, який назива-

ють раціональною дієтою, становить предмет вивчення окремої науки – гігієни харчування. Розробкою і рекомендаціями дієт для хворих людей займається дієтологія – наука про лікувальне харчування.

Коли академіка І.П. Павлова запитали про те, яка їжа корисніша, він відповів: "Та, яку людина їсть з апетитом". До такого висновку він прийшов після багаторічного вивчення роботи травних залоз. Виявляється, що на їжу, яку з'їдають без апетиту, виділяється менше травних соків, тому вона повільніше й гірше перетравлюється, а відтак – приносить людині менше користі. Недарма ж у народі кажуть: "Апетит приходить під час їди". Саме тому інколи, навіть за відсутності апетиту, фахівці радять виконати всі звичні приготування до приймання їжі: вимити руки, сісти за стіл, випити склянку мінеральної води, взяти в руки хліб – і апетит, зазвичай, потроху починає повертатися. Такі приготування вважаються звичайними умовними подразниками, які сприяють роботі травних залоз.

Свого часу набули великої популярності дієти радянського лікаря-дієтолога М.І. Певзнера, які були розраховані на пацієнтів із різними захворюваннями і на цілком здорових людей. Головна їх перевага полягала в простоті та економічній доступності, а також виключенні з раціону низки продуктів, які важко перетравлюються або мають "порожні" калорії, в яких відсутні поживні речовини, потрібні для здорового обміну речовин. Саме тому ця система, створена ще в 1922 році, з окремими уточненнями й доповненнями не втратила своєї актуальності у наш час і широко застосовується у рекомендаціях сучасних дієтологів. На відміну від багатьох інших схем дієтичного харчування, які не можуть бути рекомендовані широкому загалу бажаючих, бо ґрунтуються на суворому індивідуальному підході лікарем до визначення системи спеціального харчування для кожного конкретного хворого, виходячи з певних конкретних умов, а відтак вони не мають постійних прописів.

Чимало науковців у різні часи вивчали склад різних продуктів і їхній вплив на людину. Зокрема, американський дієтолог Г. Шелтон на початку XX століття прийшов до висновку, що не всі з досліджених ним продуктів сумісні між собою. Так, засвоєння кожного окремого продукту відбувається по-іншому, ніж у суміші з іншими продуктами. Крім того, для засвоєння крохмалистої (вуглеводної) їжі необхідний шлунковий сік нейтральної реакції, а для білкової – з підвищеним вмістом кислоти.

Г. Шелтон, а також послідовники і прихильники цього способу харчування розробили відповідні схеми й таблиці сумісності продуктів для роздільного харчування, що забезпечують найкраще, на їхню думку, засвоєння споживаної їжі.

Радянський дієтолог М.З. Евенштейн частково продовжив розробляти і впроваджувати принципи дієтології, розроблені М.І. Певзнером. Однак він не повною мірою поділяє висновки Г. Шелтона та інших авторів про роздільне харчування, мотивуючи це тим, що продуктів харчування, які містять лише білки, жири або вуглеводи, не буває. Крім того, в процесі приготування й споживання їжі важливі також естетичний і мотиваційний аспекти.

Отже, їжа, пиття, сон – нехай все буде помірним, будь-які крайнощі – далеко не кращий спосіб харчування і життя сучасної людини.

Всесвітньовідомий американський фахівець із здорового харчування П. Брегг рекомендував: "Нехай 3/5 вашого денного раціону складають свіжі овочі та фрукти (у натуральному вигляді свіжі фруктові та овочеві салати, соки, правильно приготовані овочі тощо); 1/5 – натуральні білки рослинного і тваринного походження (соєві боби, горіхи, насіння, нежирне м'ясо, свіжі яйця, сир, пивні дріжджі, пророслі зерна пшениці тощо); решту (1/5) – натуральні солодощі (мед, висушені на сонці фрукти без консервантів: родзинки, абрикоси, сливи, яблука, груші, фініки), натуральні крохмалі (коричневий рис, цільне зерно та борошно грубого помелу, картопля, боби, сочевиця тощо) і ненасичені нерафіновані олії (оливкова, соняшникова, кукурудзяна, арахісова та інші)".

Наш співвітчизник професор І.І. Мечников, якого П. Брегг вважав своїм першим учителем, ще 100 років тому рекомендував обмежити вживання в їжу м'яса, замінивши його на овочі, фрукти, борошняні й молочні продукти. Особливе значення він надавав кислому молоку, отриманому в результаті скисання молока під впливом "болгарської палички", яку воно містить (в сучасній термінології – ферментам молочної кислоти). Вона пригнічує в нижньому відділі кишківника людини гнильну мікрофлору і протидіє шкідливому впливу соlі-бактерій. Тобто, ефективне застосування бактерій-"союзників" сприяє успішній боротьбі з хвороботворними бактеріями.

Слід зазначити, що кожна з розроблених і широко застосованих нині дієт має свої відмінності. Але для всіх цих дієт існує одне загальне правило, якого слід обов'язково дотримуватися: під час приймання їжі не











можна поспішати, бо відчуття ситості приходить не відразу, а приблизно через 15–20 хв. Це ще одне "відлуння" нашого еволюційного минулого, коли люди їли "про запас", якщо з'являлась така можливість. Тож відомий вислів одеських письменників-гумористів І. Ільфа та Є. Петрова: "Ретельно пережовуючи їжу, ти допомагаєш суспільству", – має глибокий гастрономічний зміст.

Не варто також забувати, що сучасне покоління живе у XXI столітті і за багаторічний період еволюційних змін у людському організмі, як у високоорганізованій субстанції, особливо важливого значення набули два аспекти (інстинкти) у процесі приймання їжі:

- регулярне поповнення енерговитрат на життєзабезпечення і роботу, тобто збалансоване харчування;
- приймання "надпланової" їжі з метою накопичення енергії "про запас", тобто надмірне харчування.

За дотримання цих двох аспектів протягом тривалого часу людина, як правило, набирає зайву вагу, що дуже шкідливо. Хоча побутує думка, що до 70-х років XXI століття людству вдасться "приборкати" другий аспект харчування. Звичайно ж, мова йде про країни з достатнім і широкодоступним забезпеченням населення продуктами харчування.

Загалом же кожна людина має бути добре обізнаною щодо цього важливого питання. Адже способи харчування нині різні й багатогранні. Тож встановлення індивідуального способу харчування є правом і відповідальністю кожної людини. І однакових законів для всіх тут не існує. Однак спробуємо цілком обґрунтовано дати читачам деякі загальні рекомендації щодо їхнього харчування:

- необхідно хоча б орієнтовно оцінювати, скільки і в яких кількостях основних компонентів отримує ваш організм під час споживання тих чи інших продуктів харчування, і порівнювати їх з рекомендованими нормами, а саме: загальна калорійність; конкретний кількісний вміст вуглеводів, білків і жирів; конкретний кількісний вміст вітамінів і мінеральних елементів;
- варто дотримуватися багатокомпонентного харчування. Чим ширший асортимент продуктів харчування, в тому числі і по регіонах вирощування та виробництва, і різних страв із них, тим краще. Адже це найкращим чином забезпечує різноманіття споживання, а, відповідно, й найкраще засвоєння всіх основних необхідних компонентів харчування – мінеральних елементів, вуглеводів, білків і жирів, вітамінів тощо;
- слід регулярно пити в достатній кількості природну слабомінералізовану воду;
- дотримуватися загальних норм гігієни харчування;
- вести рухомий спосіб життя.

Сподіваємося, що описані рекомендації допоможуть читачам визначити для себе прийнятний порядок і обсяг споживаної їжі з метою якнайкращого енергозабезпечення організму (але без надмірностей), а також гармонійного задоволення естетичних та смакових аспектів під час приймання їжі. Бажаємо вам міцного здоров'я та благополуччя вашим родинам!

А.П. Антосик,
кандидат технічних наук

Професійна боротьба з мишоподібними гризунами.

Яку шкоду завдають мишоподібні гризуни?

Щурі та миші можуть бути джерелом чи резервуаром збудників інфекційних хвороб, механічними переносниками при лептоспірозі, сказі, лістеріозі, туляремії, туберкульозі і інших хворобах.

Гризуни поїдають частину продовольчого та фуражного зерна, виготовлених кормів, а сірі щурі, живучи у птахівничих, кролівницьких господарствах, нерідко знищують частину отриманого приплоду.

Щурі всеїдні і дуже ненажерливі. Їх улюблені корми – м'ясні та хлібні. За один рік щур здатний з'їсти 16–18 кг зерна, багато кормів псують. Живуть щурі 4–5 років. У щурів відсутній рефлекс блювання, що використовується для боротьби з ними.

Домашня миша оселяється всюди – в щілинах стін, коморах, шафах та ін. Вагітність триває 19–20 днів і настає у 1,5–2-місячному віці. В гнізді 5–6 мишенят, пара мишей дає 8–10 поколінь потомства, тобто до 800 мишенят на рік. Щоденно миша з'їдає 3–5 г сухих кормів. Улюблена їжа – сало, ковбаса, м'ясо, насіння, хліб, сир, молоко, крупа.

Боротьба з мишоподібними гризунами проводиться механічними, біологічними, хімічними та комбінованими методами. Найбільш простим та ефективним є хімічний метод дератизації, який базується на використанні отруйних речовин для принад, в тому числі повільнодіючих (антикоагулянти).

Боротьба найсучаснішими засобами



Приватне підприємство
"O.L.KAR-АгроЗооВет-Сервіс" пропонує

використання нового родентицидного засобу "Винищувач гризунів". Це однорідна тістоподібна маса без сторонніх механічних домішок, синього або червоного кольору (залежно від використаної сировини) із специфічним запахом суміші складників. Миші та щурі добре поїдають принаду за рахунок пахучої соняшникової олії, яка є у складі засобу. Важливою умовою ефективності дератизації є проведення регулярних профілактичних заходів, спрямованих на створення несприятливих умов для гніздування і розмноження гризунів, а також на недопущення їх проникнення у приміщення.



Шкідливі комахи

Великою проблемою для дачників є оси, мурашки, мухи та інші комахи. Оси завдають шкоди стиглим ягодам і фруктам, перегризаючи їхню шкірочку та висмоктуючи солодкий сік. Шершні, оселяючись поблизу пасік, знищують медоносних бджіл, крім того, вони можуть викликати у людини сильну алергію. Алергійні реакції на укус в окремих випадках можуть призвести до летального завершення.

Мухи переносять збудників інфекційних захворювань,таких, як туберкульоз, дифтерія, холера, сибірка та деяких хвороб очей.

До того ж, окремі личинки мух можуть поселитися в організмі людини, провокуючи тим самим цілий букет хвороб – від шкірних до шлунково-кишкових та сечостатевих.

Давно відомо, що таргани переносять різні інфекції та викликають алергію й астму, а також вони самі по собі можуть бути причиною онкологічних захворювань.

Як боротися з комахами?





Боротьба з побутовими комахами потребує великої кількості різних засобів. Тобто, ми купуємо від тарганів один засіб, від ос – другий, від мух – третій, перераховувати можна довго. На все це ми витрачаємо час, гроші, хоча й не впевнені в тому, що комахи загинуть. Крім того, вибираючи засоби для знешкодження комах, слід пам'ятати, що вони мають бути безпечними для людини.

Не радимо використовувати аерозольні упаковки, оскільни в них є озоноруйнівні речовини та ДДВФ (фосфорорганічна сполука) – речовина, яка може спричиняти онкологічні захворювання.

Нещодавно у продаж надійшов універсальний засіб від усіх комах, що повзають та літають: тарганів, мурашок, пилових кліщів, бліх, молі, клопів, мух, ос, комарів та ін. – "Винищувач комах". Це засіб широкого спектру дії з подвійним ефектом (миттєва дія і тривалий ефект).

Нехай літо подарує всім щедрий урожай, а засіб "Винищувач комах" – радість від роботи на дачі без шкідливих комах.

Сергій Шевчук,
лікар ветеринарної медицини



Роздоювання корів після отелення

Первісток привчати до доїння слід заздалегідь. Телиць готувати до доїння необхідно приблизно за 3 місяці до отелення. Спочатку 5 днів привчають до масажу вимені. Роблять це так: одну руку кладуть на спину тварини, іншою легко торкаються до вимені, погладжують кожну його половину з одного й з іншого боку руками долоні знизу догори. Закінчують масаж легкою розминкою сосків. Тривалість такого масажу – 2–3 хвилини на день. У наступні дні масаж посилюють. Кожну половину масажують окремо. Передні частки по 1,5 хвилини, задні – по 1. Такий масаж триває 5 хвилин. Днів за 20–25 до отелення його припиняють. Після народження теляти, якщо отелення минуло благополучно, через 40–60 хвилин корову треба видоїти і напоїти теля молозивом.

Після отелення вим'я у корови протягом 5 днів буває набряклим, напруженим. Тому необхідно здоювати молоко часто, зазвичай, 4–5, а то й 6 разів на день. Чим частіше здоювати, тим швидше вим'я набуває норми. У ці 3–5 днів годувати корову треба помірно: сіна – досхочу, а бовтанки з висівок – не більше 1 кг на добу. Тільки на 3–4-й день кількість висівок можна збільшити до 1,5–2 кг До 10-го дня тварин годують уже за нормою, відповідно до живої маси та надою.

Перші 1–2 місяці лактації вважаються періодом роздоювання. Тому коровам у цей період необхідно додати 0,5–1 кг концентратів, а взимку ще і 6–8 кг соковитих кормів на отримання збільшеного надою. Треба пам'ятати, що первістки продовжують рости й розвиватися до третього–четвертого отелення, тому їх годують так, щоб вистачило поживних речовин не тільки для утворення молока, але й для подальшого росту.

Якщо корову в перші дні доїли 4–5 разів, то в подальшому переходять на три- і навіть дворазове доїння. Переходити на триразове доїння треба обережно, поступово змінюючи інтервали між доїннями, інакше можна втратити частину надою. Якщо за переходу з чотириразового на триразове доїння кількість молока зменшилася, треба знову перейти на чотириразове доїння і постаратися змістити його час на півгодини – годину.

На вміст жиру в молоці впливає час доїння: найбільше молока під час вранішнього доїння, а вміст жиру в ньому найнижчий. В обіднє доїння молоко найжирніше. Вечірнє молоко жирніше, ніж вранішнє, але не жирніше за обіднє.

Під час доїння корови в перших цівках молока його жирність ледве сягає 1 %. Тому дехто з тваринників рекомендує молоко перших цівок збирати в окремий посуд і знищувати: крім того, що в ньому мало жиру, та ще й багато мікробів. У подальших порціях вміст жиру підвищується, а в молоці під час додоювання жиру до 10% і більше. Жирність молока насамперед залежить від природних фізіологічних завдатків корови, тобто від того, якої жирності молоко давали її корова-мати або корови-бабусі (по батькові та матері). Взимку молоко жирніше, ніж влітку. Жирніше молоко й до кінця лактації. Жирність молока підвищують окремі корми: бобові трави, макуха, шрот, пшеничні висівки, ячмінна дерть, вівсянка, кормові й напівцукрові буряки, спеціальні комбікорми.

Зменшення норми сіна, а тим більше його відсутність у раціоні, призводить до різкого зниження жирності молока. Несприятливо позначається на жирності згодовування сіна низької якості з луків, де закислений ґрунт, і з боліт. Менш жирне молоко отримують від згодовування капустяного листя та кислих кормів.

Доїти корів треба в чітко визначений час. Порушення розпорядку нерідко буває причиною зниження надою. За триразового доїння денні проміжки між доїннями мають бути не менше 7 годин, а нічна перерва – не більше 10 годин. За такого режиму доять корів о 13 і 20 годині. Корів з надоєм до 3500 кг за лактацію можна доїти двічі на добу: о 6 і 18 годині. Є доволі простий спосіб визначення можливості переходу на дворазове доїння: якщо корова дає у вранішнє доїння половину (або на 1 кг менше) добового надою, її можна перевести на дворазове доїння. До дворазового доїння корову краще привчати з першого отелення.

Техніка підготовки до доїння і доїння

- перед початком доїння стійло очищають від гною, хвіст корови прив'язують до задньої ноги;
- миють з милом руки по лікті, одягають чистий халат (зручніше з темної тканини), голову запинають хусткою або одягають кашкет;
- обмивають вим'я теплою водою, це підсилює рефлекс молоковіддачі. Крім того, кількість мікробів у видоєному молоці зменшується приблизно в 4 рази;
- витирають вим'я рушником з одночасним його масажем, що також підсилює рефлекс молоковіддачі й процеси утворення молока. Витирання вимені унеможливлює потрапляння в молоко змиву, який містить мікроби. Постійний масаж перед доїнням протягом 20 секунд сприяє збільшенню молочної продуктивності корів до 7%.

Масаж роблять так: обома руками обхоплюють праву половину вимені та погладжують його знизу догори, а потім згори вниз. Також масажують соски, стискаючи їх 2–3 рази без видоювання молока і підштовхуючи всі чверті біля сосків знизу догори. За набряклого й напруженого вимені масажувати його не можна – тільки легке погладжування і підштовхування часток угору;

Здоюють перші цівки молока до окремого кухля, покритого темною капроновою тканиною. Це дає змогу

визначити стан часток молочної залози. Виявлення у молоці прожилків або згустків, білих пластівців, крупинок, сирнистої маси, виділення сироватки і тому подібне засвідчує можливе захворювання вимені. Не можна здоювати перші цівки молока на підлогу, оскільки забруднюється стійло, і створюються умови для мікробної забрудненості вимені.

У кожному мілілітрі перших цівок молока міститься до 3,6 млн. мікробів. Якщо перші цівки здоюються до окремого посуду, то кількість мікроорганізмів у молоці зменшується у 7–8 разів. Цим підвищується його якість. Молоко з кухля можна вилити у гній. Але в разі захворювання вимені молоко необхідно перед цим перекип'ятити.

Під час обмивання, масажування і здоювання перших цівок уважно огляньте вим'я, зверніть увагу на можливе його почервоніння, появу ущільнень, хворобливості, набряклості, підвищення температури шкіри вимені, зміни в перших цівках молока, що пов'язане із захворюванням. У такому разі необхідно припинити доїння, вимити руки і спочатку видоїти здорові чверті, а потім спробувати видоїти хворі, не змішуючи молоко.

Якнайшвидше запросіть ветеринара і виконуйте його поради. Весь процес підготовки корови до доїння має забирати не більше 40–60 секунд. Якщо виконані всі попередні роботи і з вим'ям усе благополучно, починайте доїти. До цього часу корова повинна "припустити" молоко, тобто воно має наповнити цистерну сосків та вимені. Можна видоювати спочатку передні, а потім задні частки, або навпаки. А ще застосовують такий спосіб: видоюють праву передню й ліву задню частку, потім ліву передню і праву задню. Проте вважається кращим починати із задніх часток і, видоївши частину молока, перейти на передні, потім знову доїти задні, і так поки корова не буде видоєна повністю.

Корисно знати, що в останніх порціях молока міститься багато жиру (до 10–12%). Доять молоко в чисті відра. Не можна використовувати оцинковані відра як дійницю. Враховуючи, що доїння корів – досить складний процес і потребує певних навиків та вправності, промисловість освоїла випуск кількох типів агрегатів, призначених для доїння корів на домашніх фермах. Застосування установок і догляд за ними особливих складнощів не становлять. Від господарів вимагається лише одне: дотримуватися правил, які доволі детально викладені в інструкції.

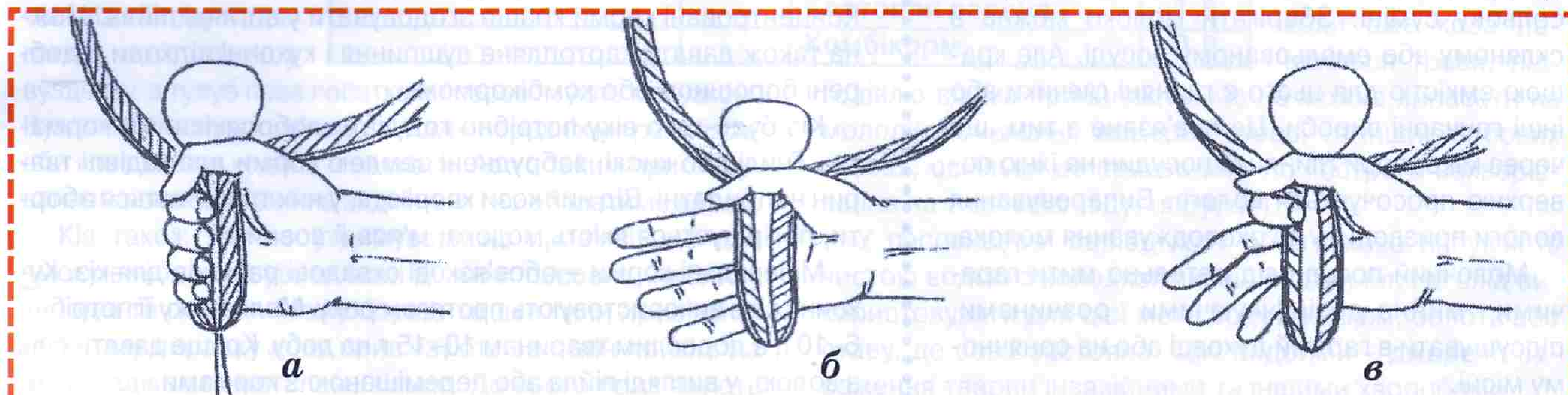
Проте не всі корови придатні до машинного доїння. Найпридатніші для нього корови з чашоподібною та округлою формами вимені, з рівномірно розвинутими чвертями. Надій передніх має становити не менше 40% разового надою, а соски – циліндричної або конічної форми, завдовжки 5–9 см, діаметром 2–3 см, на яких добре утримуються стакани доїльного апарату. Збільшений діаметр сосків вимені спричиняє зменшення ємкості соскової порожнини, що негативно впливає на швидкість і повноту видоювання. Корів з невеликими за діаметром сосками (1,5–2 см) важко доїти, оскільки доїльні стакани апаратів часто спадають з них, що призводить до просмоктування повітря до системи, і, крім того, до стаканів може потрапити гній, гнойова рідина.

Обираючи корову для машинного доїння, необхідно звернути увагу на відстань між кінцями сосків. Вона має становити: між передніми сосками 15–18 см, між задніми 6–10 см, а між передніми та задніми 8–12 см. Важливим показником придатності корів до машинного доїння є швидкість видоювання: вона має становити 1 кг/хв. Повнота видоювання контролюється кількістю молока, надоєного за ручного додоювання (його має бути не більше 150–400 г). Але систематично додоювати вручну не слід, оскільки корова щодня залишатиме дедалі більше молока для ручного доїння, а це може призвести до самозапуску.

Необхідно робити машинне додоювання. Для цього наприкінці доїння, коли пружність сосків знижується і доїльні стакани можуть наповзати на основу сосків, необхідно однією рукою натиснути на колектор і відтягнути стакан вниз та вперед, а іншою, ніби вичавлюючи, масажувати частки вимені згори вниз до основи сосків. За такого додоювання молоко виділяється повністю.

Первинна обробка молока

Молоко – продукт, що швидко псується. Зберегти його харчову якість на триваліший термін можна шляхом очищення й охолоджування. Очищення молока досягають шляхом фільтрації. Фільтрують молоко через цидилку (лійку з густою сіткою), на яку накладають фільтр. Як фільтр можна використовувати вату, марлю та інші тканини. Але кращих результатів досягають, коли використовують синтетичні тканини, які мають вищу міцність, водовідштовхувальну здатність, світло- і теплостійкість. Найпоширеніші – лавсанові тканини, котрі мають значні переваги перед бавовняними, оскільки забезпечують швидку фільтрацію та повніше звільнення молока від механічних домішок: частинок корму,



Доїння корови "кулаком": а) пальці розслаблені, молоко надходить у порожнину соска; б) великий і вказівний пальці перекривають цистерну вимені та порожнину соска, зворотне надходження молока із соска у вим'я неможливе; в) інші пальці почергово (згори донизу) стискують сосок і видоюють молоко.

підстилки, пилу, гною, шерстинок. Марльові фільтри виготовляють з двох шарів, лавсанові – з одного шару тканини.

Після проціджування фільтри промивають у 2%-ному розчині кальцинованої соди, кип'ятять 12–15 хвилин і після висушування використовують повторно. Значна кількість механічних домішок, велику частину з яких складають частинки гною, поступово розчиняється у молоці. Тому його необхідно фільтрувати відразу після доїння.

Свіжовидоєне молоко містить речовини (наприклад, лізоцими, лактеніни, імунні глобуліни й ін.), які затримують ріст і розвиток мікроорганізмів. Тому в перший період кількість мікробів у молоці дещо зменшується. Цей період називається бактерицидною фазою. Тривалість цієї фази залежить від багатьох чинників, але, перш за все, від ступеня первинного бактерійного обсіменіння молока й температури зберігання. Чим менше мікроорганізмів міститься у молоці й чим швидше воно охолоджене до нижчих температур, тим довше зберігаються його бактерицидні властивості.

Бактерицидна фаза неохолодженого молока триває не більше 2–3 годин, а під час охолоджування його до 6–8°С – 24 години. Ось чому відразу після очищення молоко треба охолодити до 4°С. Чим швидше воно охолоджується, тим довша бактерицидна фаза, інакше якість молока буде дуже низька. Але охолоджування молока дає добрі результати лише в тому випадку, коли обсіменіння мікрофлорою незначне. Охолоджування надмірно забрудненого молока часто запобігає його прокисанню. У такому молоці розмножуються холодолюбні мікроорганізми. Воно не прокисає, але набуває гіркого присмаку.

Треба пам'ятати, що в жодному разі не можна змішувати охолоджене молоко із свіжовидоєним, оскільки навіть щонайменша кількість мікробів в охолодженому й свіжовидоєному молоці спричиняє бурхливий ріст мікрофлори, через що воно втрачає свої санітарно-гігієнічні якості.

Безперечно, найкраще охолоджувати молоко в холодильнику, але також можна використовувати холодну воду, лід, сніг, льодосольову суміш. Зберігати молоко можна в скляному або емальованому посуді. Але кращою ємкістю для цього є глиняні глечики або інші гончарні вироби. Це пов'язане з тим, що через мікропори глиняних посудин на їхню поверхню просочується волога. Випаровування вологи призводить до охолоджування молока.

Молочний посуд слід ретельно мити гарячими мийно-дезінфікуючими розчинами, підсушувати в гарячій духовці або на сонячному місці.

Із слів зоотехніка ***Валерія Бабчина***
записала ***Г. Коваленко***

Годівля



Кози невибагливі до кормів, але це не означає, що їх можна годувати абияк. Низька молочна продуктивність цих тварин часто буває наслідком поганої годівлі, тому що поживних речовин корму вистачає лише на підтримання життя. Великій козі, зрозуміло, потрібно більше корму, ніж малій, молодняку – більше порівняно з дорослою твариною однакової величини. Кітну козу треба годувати краще, ніж ялову; матці з високим надоєм дають кормів більше, ніж низькопродуктивній.

Пасовище, зелена трава і сіно є основним кормом для кіз. Дорослій тварині необхідно на добу 7–8 кг зеленого корму влітку і 2–3 кг грубого взимку. Найкраще кози їдять лугове, лісове й степове сіно, висушені зелені бур'яни та гілки дерев з листям (віники), сухе листя, кукурудзяне бадилля, картоплиння, бурякову гичку, гарбузиння, а також яру солому й полову.

Дорослій козі на зимовий період треба 400–550 кг сіна або 700–800 кг різноманітного грубого корму, в тому числі не менш як 200–250 кг сіна. Крім сіна, залежно від можливостей, заготовляють 150–200 кг листя, 150–200 гілок, 150–200 картоплиння, кукурудзиння, гички, 150–200 кг соломи. Але поживна цінність таких кормів у два рази нижча, ніж сіна. На одну голову молодняку (віком 6–12 місяців) також потрібно 300–350 кг грубого корму в перерахунку на сіно.

Гілки дерев заготовляють у червні – липні. Зрізують молоді гілочки з листям довжиною 50–70 см, зв'язують у пучки (віники) і розвішують на горищах, де вони сохнуть 10–15 діб. Не слід зв'язувати пучки дротом або синтетичним шпагатом. На корм придатні верба, береза, клен, тополя, ліщина та інші дерева й кущі. Треба пам'ятати, що заготовляти гілки можна лише в порядку догляду за лісом. Листя збирають восени під час листопаду в суху погоду. Воно має бути свіже, сухе, без гнилі, не забруднене землею.

Картоплиння й кукурудзиння зрізують зеленим по закінченні формування бульб без качанів, в'яжуть у снопики й висушують.

Крім грубих кормів, козам, особливо високоудійним, дають суміш розмелених концентрованих кормів (0,3–1 кг на голову за добу) та соковиті: гарбузи, буряки (подрібнені), моркву, капусту (2–4 кг на добу), сиру й варену картоплю (1–2 кг на добу). Концентровані корми краще згодовувати у вигляді пійла. Можна також давати картопляне лушпиння і кухонні відходи, здобрені борошном або комбікормом.

Кіз будь-кого віку потрібно годувати доброякісними кормами. Гнилі або кислі, забруднені землею корми для годівлі тварин непридатні. Від них кози хворіють, у них трапляються аборти, погіршується якість молока, м'яса й вовни.

Мінеральні корми – обов'язкові складові раціонів для кіз. Кухонну сіль використовують протягом року. Молодняку її потрібно 6–10 г, а дорослим тваринам 10–15 г на добу. Краще давати сіль з водою, у вигляді пійла або перемішаною з кормами.

Усім віковим групам у суміші з кормами згодовують також товчену крейду з розрахунку 7–10 г на добу.

Годують кіз тричі на добу в один і той же час з однаковими

й утримання кіз

інтервалами: перший раз о 6–7-й годині, другий – о 12–13-й, третій – о 18–19-й годині. Корми дають у певній послідовності: в одне годування спочатку пійло, потім – соковиті і в останню чергу грубі корми. Можна порадити такий режим годування у стійловий період: зранку дають пійло з картоплею і концентрованими кормами, після цього коренеплоди, а далі грубі корми (сіно, листя) і напувають; опівдні коренеплоди, грубі корми; увечері – пійло з кухонними відходами або картоплею, концентровані, грубі корми (віники, солома, кукурудзиння) і напувають.

Грубі корми кози поїдають поступово, і годівниця вночі довше буде заповненою, коли пійла не дають, а годують сухими кормами. Тварин 2–3 рази напувають доброякісною, нехолодною (8–12°С) водою по 2–4 л на кожне напування.

Годівниця має бути двоярусною: угорі відділення з вертикальних планок для грубих кормів, унизу щільне корито для концентрованих кормів та коренеплодів. Така конструкція краща тим, що коза не буде ставати у годівницю ногами. Її регулярно очищають від залишків корму.

Влітку кіз краще утримувати на пасовищі. Коли їх багато, то деякі господарі створюють череду, яку можна випасати як окремо, так і разом із вівцями або коровами. Треба пам'ятати, що під час випасання у садах та в кущах кози пошкоджують молоді деревця: об'їдають гілочки й обгризають кору. Щоб запобігти цьому, використовують грудний ремінь. Роблять його так. На голову надягають найпростішу вуздечку, а тулуб поза лопатками перев'язують мотузком. Вуздечку й мотузок зв'язують поміж передніх ніг ремінцем, аби коза вільно ходила й паслася. Але з таким пристосуванням вона не стане на задні ноги і не об'їдатиме дерев.

Кіз також зручно утримувати на прив'язі, що дає змогу використовувати малі ділянки пасовищ поблизу городів та посівів. Можу порадити два типи прив'язі. У першому випадку козу прив'язують за один прикіл, на який надівають металеве кільце. До нього прив'язують повід. Його довжина може бути різною і залежить від певних обставин. У цьому разі прив'язь проста, але площа пасовища для кози обмежується довжиною повода.

Добові раціони для дорослих кіз (кг на добу)

Сухостійні першої половини кітності		Сухостійні другої половини кітності	
1. Сіно різне	0,5	1. Сіно різне	0,7
Кукурудзиння	0,5	Картоплиння	0,5
Листя дерев	0,5	Солома яра	0,7
Концентровані корми	0,4	Концентровані корми	0,5
2. Сіно різне	0,4	2. Сіно різне	0,5
Солома ярих зернових культур	0,5	Солома ярих зернових культур	0,7
Віники з листя	1,0	Листя дерев	0,5
Картопля варена	1,5	Картопля варена	1,0
		Концентровані корми	0,5
Дійні з надоєм 2 кг на добу		**Дійні з надоєм 4 кг на добу**	
1. Сіно різне	1,0	1. Сіно різне	1,0
Листя дерев	1,0	Гичка суха	0,5
Буряки кормові	2,0	Листя дерев	1,0
Густі кухонні відходи	1,0	Буряки кормові	1,5
Концентровані корми	0,8	Картопля варена	1,0
2. Сіно різне	1,0	Концентровані корми	0,8
Віники з листя	1,5	2. Сіно різне	1,0
Гарбузи	2,0	Віники з листя	1,0
Картопля варена	1,0	Солома ярих зернових культур	0,5
Комбікорм	0,5	Густі кухонні відходи	1,0
		Картопля варена	1,5
		Комбікорм	0,8

У другому випадку прив'язь дещо складніша. Кільце повода надівають на металеву дротину будь-якої довжини, яку кріплять краями до землі двома кілочками. Кілочки забивають у землю повністю, щоб повід або кільце не зачіплялися за кілочки. В цьому разі площа пасовища буде значно більшою. Незалежно від типу прив'язі тварину можна прив'язувати за шию (налигач) або за голову (вуздечка). Повід має бути легкий і міцний. Щоб він не закручувався, на ньому біля голови тварини роблять вертун.

На пасовищі за доброго травостою коза поїдає 7–8 кг трави. Поживна цінність такої кількості корму забезпечує надій молока на рівні 2,5–3 л на добу. За вищих надоїв козу необхідно підгодовувати концентрованими кормами з розрахунку на кожний літр молока понад 2,5–3 л 0,5 кг концкормів або 1 кг густих кухонних відходів. Підгодовують тварину вранці й увечері.

Кози добре використовують усі види пасовищ, за винятком дуже вологих та заболочених, де вони заражаються глистами й застуджуються. Переходити від стійлового до пасовищного утримання тварин потрібно поступово, протягом 5–6 діб, щоб запобігти розладу діяльності шлунково-кишкового тракту. Першого дня кіз пасуть 1–1,5 години, другого 2–3 години, і так поступово збільшують тривалість їхнього перебування на пасовищі.

У перший день випасання тварин годують так, як у стійлі, потім поступово зменшують раціон, і коли вже коза наїдається трави, підгодівлю вдома припиняють. Кіз не можна випасати на молодій конюшині, люцерні, горосі та інших бобових травах, оскільки це призводить до гострого захворювання на тимпанію (здуття рубця).

У пасовищний період козу обов'язково напувають чистою водою з колодязя чи інших джерел. Не слід використовувати для цієї мети воду з калюжі, болота або ставу, де вона застояна. Такі водойми – джерело зараження тварин інвазійними та іншими хворобами.

Д. В. Білай,
зооінженер, магістр із технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Добірка оригінальних рецептів

Залюбки читаю і перечитую кулінарні рецепти, надруковані в журналі. Надсилаю і свою добірку рецептів. Сподіваюсь, що вони сподобаються читачам журналу. Всім бажаю гарного настрою та віри у свої сили.

Тамара Момотюк,
с. Росошани, Чернівецька обл.

Бутерброди з шинкою і зеленим салатом

Шинку нарізати кубиками і заправити майонезом. Для гостроти можна додати чайну ложечку гірчиці. Помиті й просушені листки салату складіть один поверх другого, скрутіть рулетом і поріжте спочатку смугами, а потім упоперек. Заправте салат сметаною, цукром і сіллю.

Скибочки батона намастіть маслом. На одну половинку скибочки покладіть ложку салату, на другу – шинку. Салат посипте посіченим круто звареним яйцем. На межі салату і шинки покладіть кружальце помідора.

Оселедці з овочами

Треба мати: 2 кг оселедців, 1 кг свіжих помідорів, 1 кг малосольних огірків, 3 варені морквини, 3 круто зварених яйця, 3 цибулини, склянку олії, 2 чайні ложечки гірчиці, 1 столову ложку 9%-ного оцту.

Оселедці почистити, розрізати вздовж хребта і відокремити філе від кісток. Половинки оселедця, склавши разом, наріжте навскіс шматочками завширшки 3 см і складіть на тарілці разом з головою й хвостом, надаючи вигляд цілої риби. Оселедці посипте кільцями цибулі, посипте крупно посіченими яйцями, обкладіть кубиками моркви та огірка, прикрасьте кружальцями помідорів. Страву полийте розтертою з гірчицею і оцтом олією.

Так приготовані оселедці часто подають на весіллях.

Паштет з печінки

Треба мати: печінку, моркву, сало, цибулю, масло, зелень. Пропорцію кожна господиня визначає самостійно.

Дрібно посічені моркву і цибулю підсмажити до напівготовності. Потім додати печінку, нарізану кубиками. Посипати перцем та сіллю за смаком і смажити до готовності печінки. Печінку з овочами двічі пропустити через м'ясорубку з густою решіткою. Додати масло, трохи кип'яченого молока чи бульйону, вимішати до однорідної маси і сформувати у вигляді батона. Охолодити.





Подавати до столу, нарізавши скибочками. Прикрасити зеленню, квітами з вершкового масла чи сіточкою з майонезу.

Крученики з капустою

Треба мати: 1 кг 250 г вирізки яловичини, 1 головку капусти, 3 столових ложки жиру, 400 г сала, 80 г борошна, 2 столових ложки томату-пюре, 200 г цибулі, 50 г цукру.

Свіжу шатковану капусту (взимку використовуємо квашену) тушкуємо. Заправляємо злегка підсмаженою цибулею, томатною пастою, додаємо сіль та цукор за смаком.

На кожну порцію м'яса накладаємо товстим шаром підготовлену капусту. Поверх капусти викладаємо шматочки тонко нарізаного і підсмаженого сала. Скручуємо м'ясо так, щоб капуста з салом була всередині. Кручеників зв'язуємо ниткою, кладемо у сотейник, вливаємо трохи води і ставимо в духовку.

Запікаємо до рум'яного кольору. Стежимо, щоб крученики не були сухими. Перед подаванням до столу знімаємо нитку.

Короп заливний з медом

Треба мати: одного кілограмового коропа (кількість рибин господиня визначає сама, але розрахунок продуктів дається на 1 кг), 1 ложку меду, 1 яйце, 2 ложки родзинок, половину цибулини, половину морквини, половину середнього кореня петрушки, половинку лимона, 10 г желатину, 1 столову ложку 9%-ного оцту. Сіль та перець кладемо за смаком.

Рибу чистимо миємо, нарізаємо порціями та кладемо в каструлю. Додаємо очищену й нарізану кружальцями моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, перець та сіль. Заливаємо водою і на помірному вогні припускаємо. Зварені шматки коропа викладаємо на блюдо, прикрашаємо скибочками лимона, яйця і зеленню петрушки.

Проціджену рибну юшку уварюємо на третину від початкової кількості. Охолоджуємо. Знову проціджуємо, додаємо желатин і розмішуємо до повного розчинення. Додаємо оцет, ще раз проціджуємо і охолоджуємо, а потім змішуємо з медом, провареним з родзинками. Охолоджуємо і заливаємо рибу, ставимо у холодне місце.

Пампушки з часником

Треба мати: 1 кг борошна, 2 столових ложки цукру, 50 г дріжджів, 1 головку часнику, яйця, сіль, олію.

З дріжджів, цукру, склянки борошна і двох склянок теплої води приготувати розчин (опару). Витримати у

теплі. Як тільки забродить, треба посолити і додати решту борошна, півсклянки олії та замісити пухке тісто. Знову поставити його у тепле місце. Коли тісто підійде, сформуйте змащеними жиром руками кульки завбільшки з голубині яйця. Викладіть на деко, дайте їм підійти, змастіть збитим яйцем і випікайте у гарячій духовці до готовності.

Пампушки подавайте до борщу, поливши товченим часником, розведеним з олією.

Курка з галушками

Треба мати: молоду курку, підготовлений сік аґрусу або лимона, масло, сіль за потребою.

Обпатрану й підготовлену курку розрізати на чотири частини. Покласти у каструлю, залити склянкою води і чвертиною склянки витриманого на сонці соку аргусу або лимона. Додати масло, курятину посолити і тушкувати протягом 1 год. на слабкому вогні.

Тим часом приготувати галушки з пшеничного борошна. Відварити у підсоленій воді. Коли курка буде готова, засипати її готовими галушками, перемішати, додати ще масла, закрити щільно кришкою і поставити у духовку на 10–15 хв., щоб страва умліла.

Вареники "Ласунці"

Треба мати: 2,5 склянки борошна, 1 склянку молока, 2–3 яйця, дрібку солі, дрібку цукру.

Для начинки: 150 г чорносливу без кісточок, 50 г цукру, 3 столових ложки вершків, 3 столових ложки цукрової пудри, 10–20 г шоколаду.



У просіяне борошно влити нагріте до 30–40°С молоко або воду, додати яйця, сіль, цукор. Тісто місити, щоб воно було однорідної консистенції. Накрити серветкою, аби не підсихало, і витримати 30 хв. Потім розкачати його у пласт завтовшки 1,5–2 мм і нарізати квадратиками, на які викласти начинку з чорносливу. Зліпити вареники і варити на помірному вогні 5–7 хв. Вийняти вареники з окропу і розкласти на блюді.

Перед подаванням до столу прикрасити збитими вершками і тертим шоколадом.

Желе молочне

Треба мати: 3 склянки молока, 3 столових ложки цукру, 10 г желатину.

Молоко залити у посуд і довести до кипіння. В гаряче молоко всипати цукор, розчинити його і, безперервно помішуючи, довести до кипіння. Готове желе процідити й охолодити. Потім розлити його у металеві формочки і для повного застигання поставити у холодильник.



Рисова бабка з яблуками

Треба мати: 200 г рису, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 500 г підготовлених яблук, склянку сметани.

Рис промивають у кількох водах, варять у підсоленій воді і відкидають на друшляк. У гарячий рис додають по столовій ложці цукру і масла. Перемішують. Потім чистять яблука і нарізують тонкими шматочками. У змащену жиром і посипану сухарями каструлю шарами викладають варений рис, яблука, посипані цукром, потім знову рис.

Каструлю накривають кришкою і ставлять у духовку. Запікають 45 хв. Подають до столу із сметаною, збитою з цукром.

Ламанці з маком та медом

Треба мати: 250 г борошна, 100 г жиру, 150 г цукру, 2 яйця, 2–3 столових ложки сметани, 1 столову ложку меду, 1 склянку маку.

Жир посікти з борошном, додати 50 г цукру, яйця і замісити тісто на сметані. Дати підійти. Потім розкачати тісто, як на вареники, викласти на змащений жиром лист, поколоти виделкою і порізати ножем на квадратики. Пекти у гарячій духовці 15–20 хв.

А тим часом мак запарити, відкинути на густе сито, перекласти у макітру або у блендер, розтерти, додавши 100 г цукру та мед. Розвести молоком або вершками, наламати спечені коржики, вкинути їх у макітру і вимішати з маковою масою, перекласти на блюдо і подавати до столу.

Пісочні смужки

Треба мати: 1,5 кг борошна, 500 г цукру, 800 г маргарину, 4 яйця, 600 г повидла, 135 г горіхів. Сіль, ванілін кладемо за смаком.

Маргарин січемо разом з борошном. Потім додаємо розтерті з цукром і ваніліном жовтки яєць. Солимо і замішуємо тісто. Викладаємо його на дошку і розкачуємо довгими смужками. Кладемо повидло, защипуємо краї, перекладаємо на підготовлене деко. Змащуємо збитими у піну білками, посипаємо горіхами і ставимо пектися у гарячу духовку.

Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця,
тел. (097) 308-20-95

...насіння традиційних, екзотичних та кімнатних овочів, всього понад 1000 сортів, а також садивний матеріал озимого часнику. Каталог та пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 2,5 грн.

М.В. Семикопний,
с. Нова Басань, Бобровицький р-н,
Чернігівська обл., 17461

...колекція бородатих ірисів 300 сортів, піонів – 100 сортів. Для каталога висилайте великий конверт з марками на 3 гривні.

Микола Іванович Музичук,
с. Юльївка, Запорізький р-н,
Запорізька обл., 70434,
тел. (067) 833-65-61

...кури: орпінгтон, брама, кохінхін – курчата, яйця.
м. Кіровоград, тел. (095) 009-19-64

...кролі м'ясних порід, велетні.

Микола Юрійович,
м. Обухів, Київська обл.,
тел. (096) 230-01-07

...найкращі сорти суниці: Луїза, Альбіон, Фінеса, Капрі, Тельма, Портола, Монтерей, Азія та ін. Перспективні сорти малини: Полісся, Еріка, Жар-птиця, Атлант, Пінгвін, Зюгана та ін. Великий вибір ожини, також є ремонтантна Рубен. Смородина, аґрус, порічки. Опт, роздріб.

Ю.В. Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни,
Черкаський р-н, Черкаська обл., 19615,
тел. (097) 575-77-81

...книга Сахарнової з детальною технологією. Насіння помідорів (літні знижки).

Ліна Михайлівна Сахарнова,
тел. (067) 993-56-07,
(066) 298-02-86

...іриси зарубіжної та вітчизняної селекції. Великий конверт з марками 2,5 грн. – каталог.

Таїсія Гнатівна Поліщук,
тел. (097) 424-66-20

...черв'яки червоні каліфорнійські, черв'як "Володимирський старатель", живий біогумус.

С.О. Макаров,
м. Київ,
тел. 559-93-50, (050) 585-67-15

...поросята елітні, м'ясні, травоїдні Ландрас, Мангал, Мангалиця угорська пухова.

Олена,
м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28

...мангали.

Люба,
Барський р-н, Вінницька обл.,
тел. (097) 235-35-84

...широкий асортимент ірисів, півоній, лілій, лілійників, дельфініумів та інше з власної колекції. З фото та каталогами рослин запрошую познайомитися на нашому сайті: perwocvet.net.

Василь Володимирович Манзюк,
пров. Червоноармійський, 6, смт Летичів,
Хмельницька обл., 31500,
тел. (063) 197-63-57

...зернодробарка однофазна, 300 кг/год., 1500 грн. з доставкою.
Тел. (097) 144-87-22

...кролі, кроленята великих порід.

Володя,
тел. (097) 270-71-05; (050) 510-32-20

...зааненські козлики. Романівські вівці.
м. Київ, тел. (095) 672-95-33

...огірки суперурожайні. Деревовидні, солодкий перець. Томатне дерево Спрут F_1. Цифомандра. Малина деревовидна Таруса. Гіркий перець Чілі-Віллі. Суниця садова Рожевий фламінго, Трюфеля де Парі. Азиміна, банан, стевія, лимони, мурайя, фейхоа, міцелій грибів, виноград, картопля, годжі.

Б.А. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...поросята Мангал.
Миронівський р-н, Київська обл.,
тел. (066) 009-15-69, 0457436134

...бджолосім'ї, бджолопакети з міченими високопродуктивними матками під Києвом.
Тел. (067) 506-02-79, (067) 506-13-00

...кролі фландр та каліфорнійські. Молодняк та дорослі, щеплені.
Сумська обл.,
тел. (067) 542-30-19

...іриси, лілійники, півонії, нарциси, кущі декоративні, багаторічники.

Надія Іванівна Мартиненко,
вул. Ватутіна, 21, м. Кагарлик,
Київська обл., 09200,
E-mail:irisgarden@ukr.net

...сіянець шипшини Корумбіфер, Донецький безколючковий.
Тел. (068) 658-328-6

...курчата брама (світла, темна). Орпінгтон. Кохінхін. Карликові – пухові, кучеряві, кохінхіни. Фазани. Цесарки. Куропатки (сіра та червона). Перепели, кеглики, павичі.

Чернігівська обл.,
тел. (050) 765-55-10, 0633510113

...штамбові, садові троянди (блакитні, зелені, двоколірні), Еремурус. Квітник бая.

Тел. (068) 190-34-99

...інкубаційні яйця, добові курчата, молодняк порід курей: кохінхіни – чорний, голубий; брама – темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон – чорний, жовтий, віандот срібний; італійські – срібні; цесарки; лебеді – чорні, чорношиї; декоративні качки – мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі – індійські, білі, чорнокрилі; фазани.

Сергій Миколайович Гезун,
вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка,
Уманський р-н, Черкаська обл.,
тел. (050) 38-38-288

...ириси, лілійники, еремуруси, крокуси, нарциси, півонії (молочноквіткові, деревовидні), хости, хризантеми, троянди, рябчики, кизил, аґрус та інше.

Тел. (050) 229-37-81, (098) 644-77-55

...насіння сорго віничного.

Тел. (098) 055-26-80

...великий вибір саджанців суниці садової різного терміну достигання. Багато новинок і провірені часом сорти. Опт, роздріб. У подарунок – поради з вирощування. Конверт – каталог.

Олена Федорівна Ясінська,
а/с 1, м. Біла Церква, Київська обл., 09113,
тел. (067) 184-95-23, (066) 937-56-51,
(093) 732-73-46,
E-mail:klubnikalena@ukr.net

...Новинка!

...плоскоріз – коса "Миг", все виконує за мить: розпушує, прополює, підгортає, косить, подрібнює, рубає, загромаджує, сіє...12 – в одному! Патент.

Тел. (067) 958-75-37, (095) 167-67-39

У номері:

Щедра грядка

Ходімте в сад

Дім і садиба

Господар

За здоровий спосіб життя

Домашня ферма

"ДІМ, САД, ГОРОД"

виробничо-практичний журнал

№6 (294), червень, 2013 р.

Головний редактор
М.І. Халимоненко

Головний художник
Т.П. Колодницька

Заступники головного редактора
Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко

Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко

Літературний редактор
А.М.Капітульська

Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**

Комерційний директор **Г.А.Донець**

Реклама **В.П.Васильєв**
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt951@gmail.com

Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:dsg@dimsadgorod.com

Розповсюдження, маркетинг
Т.І. Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08

E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 3.10.98

Підписано до друку 14.05.2013 р.

Загальний тираж 141 519 прим.

Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12,
факс/автомат: 223-22-59
www.dimsadgorod.com

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

12-7

Консенто®

Захист томатів та картоплі від альтернаріозу і фітофторозу

Фітофтороз томатів та картоплі залишається найбільш серйозною проблемою для виробництва цих культур, адже його збудник здатен швидко пристосовуватись до традиційних фунгіцидів. Сучасне сільське господарство потребує рішень, які забезпечують надійний захист врожаю і водночас відповідають вимогам безпеки для споживачів і навколишнього середовища.





Фітофтороз томатів та картоплі

Для цього чудово підходить новий препарат «Байєр Гарден» - **Консенто®**.

Консенто® — зручний у використанні концентрат суспензії, що поєднує два активних компоненти — відомий **пропамокарб**, який добре знайомий споживачам за препаратами **Превікур®**, **Тату®** і **Інфініто®**, є чудовим системним профілактичним заходом і має властивості стимулятора росту рослин, та інноваційний **фенамідон**.

Фенамідон має абсолютно новий механізм дії на патогена, що й пояснює його високу активність в порівнянні з традиційними засобами захисту рослин.

Найкращі фунгіцидні якості **фенамідон** демонструє під час профілактичного застосування, діючи на ранні стадії розвитку патогена – рухомі зооспори, інцистування, утворення зооспорами або конідіями росткової трубки. Речовина має високу спорідненість з восковим шаром листя і утворює в поверхневих тканинах міцний захисний екран. До того ж, вона має високу трансламінарну рухомість, що дозволяє захищати протилежний бік листя і новоутворені частини рослин. Для досягнення максимального профілактичного і частково лікуючого ефекту бажано використовувати блочні обприскування — 2-3 рази поспіль з інтервалом 7-10 днів.

Специфічний механізм дії зумовлює широкий спектр вразливих патогенів. Ця особливість набуває дедалі важливіше значення, оскільки загальне потепління клімату створило привабливі умови для розвитку такої хвороби, як **альтернаріоз**.

Складність боротьби з нею полягає в тому, що розвиток **альтернаріозу** відрізняється від розвитку **фітофторозу**.

Тому в системі захисту доводиться використовувати різноспрямовані препарати окремо проти кожного патогена.

Універсальність дії **фенамідону** в цьому сенсі не має рівних. Він впевнено контролює не тільки фітофтороз, але й альтернарію, дозволяючи «вбити одним пострілом двох зайців». Тим більше, що в останні роки спостерігається тенденція одночасного прояву обох захворювань.

Наявність у складі препарата **Консенто® пропамокарбу** запобігає виникненню стійкості у патогенів, додає можливостей системної дії і стимулює ріст рослин.

Консенто® зареєстрований в Україні на наступних культурах:

томати — проти фітофторозу і альтернаріозу;

цибуля — проти несправжньої борошнистої роси (пероноспорозу);

картопля — проти фітофторозу і альтернаріозу.

Приготування робочого розчину: 20 мл препарату розвести в 5 літрах води. Цього робочого розчину достатньо для обробки 1 сотки картоплі, томатів або цибулі.

Обробку слід проводити за допомогою ранцевого обприскувача, як тільки кліматичні умови стануть сприятливими для розповсюдження інфекції.

Першу обробку необхідно провести за 5-6 днів до висадження розсади томатів у поле, а картоплі — за 7-10 днів до початку бутонізації (тобто перше обприскування необхідно провести профілактично до розвитку хвороби). Друге обприскування на томатах проводять через 7-10 днів після висадження розсади у відкритий ґрунт, третє – з появою захворювання на ранній картоплі. Друге обприскування на картоплі — на початку появи захворювання (зазвичай в період бутонізації-початку цвітіння картоплі), третє — через 12-14 днів.

Пізні обприскування картоплі наприкінці вегетації препаратом **Консенто®** запобігають зараженню фітофторозом бульб, що дуже важливо для якісного зберігання.

Останню обробку проводити не пізніше ніж за 14 днів до збирання врожаю.

Для використання на присадибних ділянках пропонуються наступні упаковки: 20 мл,100 мл та 500 мл — флакони для захисту картоплі або томатів відповідно на 1, 5 та 25 соток.



Індекс 74142. ISSN 1814—4357. Дім, сад, город. №6 (294). 2013. 1—40 с. Ціна договірна.